

Trabajo Fin de Grado

ANÁLISIS DE UN PROYECTO EMPRESARIAL: Ecolife

Autora
Marta Tena Ruedas

Directora
Pilar Pellejero Castillo

Facultad de Economía y Empresa
2018

Autora: Marta Tena Ruedas

Directora del trabajo: Pilar Pellejero Castillo

Título del trabajo: Análisis de un proyecto empresarial: Ecolife

Titulación: Grado en Finanzas y Contabilidad

Resumen:

El principal objetivo de este trabajo es llevar a cabo el análisis de viabilidad de una empresa, en este caso de un restaurante vegetariano ubicado en la ciudad de Zaragoza.

Para la realización del análisis se han aplicado los diferentes conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, haciendo uso de la bibliografía recomendada en diferentes asignaturas, además para la mejor elección de algunos datos, se llevó a cabo una encuesta online donde participaron 95 personas de distintas edades y poder adquisitivo.

El trabajo está dividido por capítulos para facilitar la comprensión y el seguimiento de dicho análisis. En el apartado de análisis de viabilidad se encuentra el grueso de los resultados con diferentes tablas de creación propia, donde se muestran algunos de los aspectos más importantes y relevantes para el análisis del negocio.

Al final del trabajo se encuentra una conclusión sobre los resultados obtenidos, habiendo realizado dicho análisis teniendo en cuenta diferente porcentaje de ocupación del local.

Job title: Analysis of a business project: Ecolife

Qualification: Degree in Finance and Accounting

Summary:

The main objective of this work is to carry out a feasibility analysis of a company, in this case a vegetarian restaurant located in the city of Zaragoza.

In order to carry out the analysis, the different knowledge acquired during the course of the course were applied, making use of the recommended bibliography in different subjects. In addition, an online survey was conducted with 95 people of different ages and purchasing power to choose the best data.

The work is organized in chapters to facilitate the understanding and follow-up of this analysis. In the feasibility analysis section you will find the bulk of the results with different tables of our own creation, which show some of the most important and relevant aspects for business analysis.

At the end of the work there is a conclusion on the results obtained, having carried out this analysis taking into account the different percentage of occupation of the premises.

Índice

Resumen:	2
Capítulo 1: Introducción:	6
1. Presentación del proyecto:	6
Capítulo 2: Análisis del entorno:	7
1) Entorno general: Análisis PEST	7
a) Factores Político - legales:	7
b) Factores económicos:	9
c) Factores socioculturales:	12
d) Factores tecnológicos:	13
2) Entorno específico	13
a) Datos del sector:	13
b) Competidores:	14
c) Clientes:	14
d) Proveedores:	14
3) Fuerzas de Porter:	15
4) Análisis DAFO:	16
Capítulo 3: Estudio Legal	18
1) Análisis de la forma jurídica elegida	18
Capítulo 4: Plan de marketing:	21
1) Localización del local:	21
2) Logo y nombre de la empresa	22
3) Análisis de la población de Zaragoza:	22
4) Horario de apertura al público:	23
5) Público objetivo:	23
6) Publicidad:	24
7) Productos:	24
8) Precio de los productos:	24
9) Organigrama:	25
10) Descripción de los diferentes puestos:	26
Capítulo 5: Análisis económico:	28
1) Estudio técnico de la inversión inicial:	28
2) Plan de financiación:	29
3) Horizonte temporal del estudio	29
4) Plan de ventas:	29
5) Plan de recursos humanos:	30
6) Plan de explotación:	30

7) Balance Inicial	31
8) Fondo de maniobra:	31
9) Presentación de resultados:.....	31
Capítulo 6: Análisis de viabilidad.....	32
1) Flujos de caja	32
2) Tasa de actualización.....	33
3) Valor actual neto (VAN).....	34
4) TIR.....	34
5) Umbral de rentabilidad	34
6) Análisis de sensibilidad:	35
Capítulo 7: Conclusiones	36
BIBLIOGRAFÍA:	38
Anexo:	42

Índice de gráficos y tablas

Tabla 2.1: Indicadores de crecimiento	9
Tabla 2.2: Principales indicadores	10
Tabla 2.3: Tasa de paro y actividad 2017.....	11
Tabla 2.4: Ocupación Hotelera.....	12
Tabla 2.5 Restaurantes y cafeterías. Aragón	14
Tabla 3.1: Tipo de empresas.....	18
Tabla 4.1: Indicadores.....	22
Tabla 4.2 Población por edad y sexo	23
Tabla 5.1 Inversión inicial.....	29
Tabla 5.2 Previsión de ventas	29
Tabla 5.3 Gasto anual sueldos y salarios	30
Tabla 5.4 Gastos totales anuales	30
Tabla 5.5 Balance	31
Tabla 5.6 Resultado del ejercicio.....	32
Tabla 6.1 Flujos de caja con financiación ajena	33
Tabla 6.2 Flujos de caja sin financiación ajena	33
Tabla 6.3 Umbral de rentabilidad	35
Tabla 6.4 Flujos de caja C.F. -1%.....	35
Tabla 6.5 Flujos de caja S.F. -1%	35
Tabla 6.6 Flujos de caja C.F. -2%.....	36

Tabla 6.7 Flujos de caja S.F. -2%	36
Grafico 2.1: Indicadores de Actividad del Sector Servicios.	13
Grafico 2.2: Análisis DAFO.....	17
Grafico 4.1: Pirámide población.....	23
Grafico 4.2: Tipo de plato	24
Grafico 4.3: Precio por plato	25
Grafico 4.4 Organigrama empresa.....	25

Índice de imágenes

Imagen 4.1 Distrito Casco Histórico.....	21
Imagen 4.2: Logo.....	22

Anexo:

Anexo 1: Encuesta	42
Anexo 2: Ejemplo de carta	44
Anexo 3: Préstamo ICO	48
Anexo 4: Amortizaciones.....	49
Anexo 5: Ingresos -1% Ocupación	49
Anexo 6: Ingresos -2% Ocupación	50
Anexo 7: Umbral de rentabilidad con una ocupación de -1%	50
Anexo 8: Umbral de rentabilidad con una ocupación de -2%	50
Anexo 9: Sueldos y salarios	51
Anexo 10: Ingresos estimados semanalmente	52
Anexo 11: Gastos mensuales.....	58
Anexo 12: Cuenta de resultados – 1% ocupación:	60
Anexo 13: Cuenta de resultados – 2% ocupación:	61

Capítulo 1: Introducción:

1. Presentación del proyecto:

La creación de un plan empresarial como Trabajo de Fin de Grado supone la valoración económica y financiera de un negocio, en este caso de un restaurante vegetariano, teniendo en cuenta los principales aspectos vistos a lo largo del grado.

Considero que la creación de un proyecto empresarial es un paso indispensable a la hora de crear un nuevo negocio, ya que es una herramienta con la que poder llevar a cabo diferentes previsiones de lo que puede llegar a ocurrir y poder analizar desde distintas perspectivas (optimista, negativa, neutral) cómo se comportaría un futuro negocio. Otro factor importante a la hora de realizar un trabajo de estas características es que puede ser utilizado como el proyecto que presentarle a una entidad de crédito a la hora de demandar la financiación necesaria para su puesta en funcionamiento.

Justificación y objetivos del trabajo:

Me he inclinado por la realización de un proyecto empresarial como trabajo de fin de grado porque considero que es un tema en el que puedo poner en práctica gran parte de los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y ser un buen broche para la finalización de esta etapa académica.

Dentro de la creación de un proyecto me he decantado por la creación de un restaurante vegetariano, ya que actualmente existen cada día más intolerancias alimenticias (como en mi propio caso), por lo que considero que un restaurante de estas características es un lugar idóneo para poder comer todo tipo de personas, ya que los productos son frescos y ecológicos, así disminuyendo la posibilidad de ingesta de alimentos que creen problemas, sin olvidar con el crecimiento de la conciencia sobre el sufrimiento de los animales.

El objetivo de este trabajo, principalmente, es estudiar la viabilidad del negocio y desarrollar los diferentes aspectos para la puesta en funcionamiento de un restaurante vegetariano, un tipo de negocio que se encuentra en crecimiento.

Los objetivos específicos planteados serán:

- Análisis del entorno
- Estudio legal
- Plan de marketing
- Análisis económico
- Análisis de viabilidad

Capítulo 2: Análisis del entorno:

1) Entorno general: Análisis PEST

El Análisis PEST es un análisis de los factores políticos, económicos, sociales y tecnológicos en el entorno externo de la organización, los cuales pueden afectar las actividades y el desempeño. El nombre viene de las siglas en inglés de political, Economic, Social y Technological.

Este análisis es una herramienta simple y eficaz que se utiliza para evaluar la situación actual de la empresa y de esta manera identificar las principales fuerzas externas (a nivel macro) que puedan afectar al negocio. Estas fuerzas pueden crear tanto oportunidades como amenazas. En los objetivos del análisis PEST están:

- conocer los factores externos que afectan a la organización;
- identificar los factores externos que pueden cambiar en el futuro;
- explotar los cambios (oportunidades)
- defenderse de ellos (amenazas) mejor que los competidores.

a) Factores Político - legales:

España se encuentra en un momento de gran incertidumbre política debido al conflicto independentista catalán, a la reciente moción de censura realizada que ha terminado con el PSOE en el gobierno apoyado con diferentes grupos políticos, por lo que no está claro cuál va a ser la duración de este nuevo gobierno y que políticas socio-económicas pueden salir, ya que van a gobernar con los presupuestos aprobados por el partido popular; por el contrario en Aragón existe una alianza política entre PSOE y Podemos (gobierno centro – izquierda), que está demostrando tener estabilidad a la hora de pactar diferentes acuerdos.

Normativa aplicable:

- Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Ley 1/2010, de 1 de marzo, de reforma de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista. (B.O.E. 2/03/2010)

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001). Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010)
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto de 1991, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente. (B.O.E. 03.08.1991)
- Real Decreto 381/1984, de 25 de enero de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación. (B.O.E. 27.02.1984)
- Ley de Prevención de Riesgos Laborales de 31/1995 del 8 de noviembre. Actualizada por la ley 54/2003 reforma del marco normativo de PRL. (BOE13/12/03).
- Real Decreto 39/1997 del 31 de enero, sobre los servicios de prevención:
 - Real Decreto 485/1997 del 14 de abril, sobre señalización.
 - Real Decreto 486/1997 del 23 de abril, sobre lugares de trabajo.
 - Real Decreto 487/1997 del 23 de abril, sobre manipulación de cargas.
 - Real Decreto 773/1997 del 30 de mayo, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
 - Decreto 2413/1973 del 20 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión.
 - Real Decreto. 2177/1996 del 4 de octubre, por el que se aprueba la Norma Básica de Edificación “NBE- CPI/96: Condiciones de protección contra incendios de los edificios”.
 - Real Decreto 1316/1989 del 27 de octubre, sobre la protección de los trabajadores frente a los riesgos derivados de la exposición al ruido durante el trabajo.

- Decreto Legislativo 1/2013, de 2 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Turismo de Aragón
- Decreto 81/1999, de 8 de junio, por el que se establecen normas sobre la ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculo y baile (BOA 5-7-99.)
- Decreto 247/2008, de 23 de diciembre, del Gobierno de Aragón, de adaptación de diversos procedimientos administrativos competencia del Dpto. de Industria, Comercio y Turismo, al Decreto Ley 1/2008, de 30 de octubre del gobierno de Aragón, de medidas administrativas urgentes para facilitar la actividad económica de Aragón (BOA 29-12-08.)
- ORDEN de 11 de febrero de 2014, del Consejero de Economía y Empleo, por la que se regula la tramitación por medios telemáticos de los procedimientos administrativos y trámites en materia de turismo

b) Factores económicos:

La recuperación económica es una realidad, aunque la tasa de paro sigue siendo elevada comparada a niveles anteriores a la crisis económica. Los bancos vuelven a conceder préstamos tanto a las empresas como a las personas físicas.

Tabla 2.1: Indicadores de crecimiento

Indicadores de crecimiento	2015	2016	2017	2018 (e)	2019 (e)
PIB (miles de millones de USD)	1.193,56	1.232,60	1.307,17e	1.419,93	1.479,55
PIB (crecimiento anual en %, precio constante)	3,2	3,2	3,1e	2,5	2
PIB per cápita (USD)	25.718	26.565	28.212e	30.689	32.024
Saldo de la hacienda pública (en % del PIB)	-2,3	-3	-2,6e	-2,5	-2,5
Endeudamiento del Estado (en % del PIB)	99,8	99,4	98,7e	97,2	95,8
Tasa de inflación (%)	-0,5	-0,2	2,0e	1,5	1,7
Tasa de paro (% de la población activa)	22,1	19,6	17,1	15,6	15
Balanza de transacciones corrientes (miles de millones de USD)	16,34	23,76	24,30e	28,26	29,08
Balanza de transacciones corrientes (en % del PIB)	1,4	1,9	1,9e	2	2

Fuente: IMF – World Economic Outlook Database, 2017

De los datos que se han analizado en la tabla 2.1, considero que es el más importante es el PIB, ya que es el indicador más utilizado a la hora de analizar la economía de un país.

Como se puede ver en los últimos años dicho valor ha ido incrementándose y se prevé que en este año 2018 y en el 2019 continúe de manera ascendente.

Otro dato importante a tener en cuenta es la tasa de paro, que se puede apreciar que las previsiones para este año 2018 y para el 2019 es que sigan descendiendo, lo que sin duda es una buena noticia para la reactivación de la economía del país y dejar atrás los años de crisis y recesión que hemos vivido, aunque los datos respecto al paro serán analizados en más profundidad en la *tabla 2.2: Principales indicadores* y en la *tabla 2.3: Tasa de paro y actividad 2017*.

Tabla 2.2: Principales indicadores

Indicador	Fecha	Aragón		España	
		Valor	%	Valor	%
IPC. Índice de precios de consumo	feb-18	102,2	1	102,2	1,1
Afiliaciones en alta SS (media mensual)	mar-18	555.379	3,4	18.502.088	3,3
Paro registrado (personas)	mar-18	69.707	-10	3.422.551	-7,6
EPA. Tasa de actividad (%) *	IV T/17	58,46	-0,7	58,8	-0,2
EPA. Tasa de paro (%) *	IV T/17	11,37	-2,2	16,55	-2,1
IPI. Índice de producción industrial	ene-18	106,9	5,5	106	4
ICM. Índice comercio al por menor	feb-18	93,9	6,3	92,2	2,8
IASS. Índice actividad sector servicios	ene-18	103,1	8,7	107,3	7,4
Pernoctaciones en hoteles	feb-18	436.803	5,5	16.511.496	1
ETCL. Coste laboral trabajador/mes (€)	IV T/17	2.574,57	2,1	2.668,84	0,7

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística

% = variación interanual * = variación interanual en puntos porcentuales

En la tabla 2.2 se puede ver una comparativa de algunos de los principales indicadores económicos entre la comunidad de Aragón y España. Con estos datos se puede decir que las variaciones que ha obtenido Aragón en EPI, ICM e IASS son mayores que las obtenidas por España: en ambos casos la variación ha sido positiva, pero en el caso de nuestra comunidad esto ha ocurrido en mayor porcentaje.

Otro dato importante es el de pernoctaciones en hoteles, que se observa que también ha sufrido variaciones positivas, pero en la *tabla 2.4 Ocupación Hotelera* hablaré más en profundidad sobre este tema.

Tabla 2.3: Tasa de paro y actividad 2017

Tasas de paro		Tasas de actividad	
Navarra, Comunidad Foral de	9,63	Balears, Illes	64,09
País Vasco	10,57	Madrid, Comunidad de	62,87
Aragón	11,37	Cataluña	61,73
Rioja, La	11,51	Canarias	60,33
Balears, Illes	12,61	Melilla	59,73
Cataluña	12,63	Murcia, Región de	59,52
Cantabria	13,49	Navarra, Comunidad Foral de	59,12
Castilla y León	13,71	Comunitat Valenciana	59,1
Madrid, Comunidad de	13,75	Rioja, La	58,96
Asturias, Principado de	14,64	Castilla - La Mancha	58,89
Galicia	14,71	Nacional	58,83
Nacional	16,55	Aragón	58,57
Comunitat Valenciana	16,76	Andalucía	57,35
Murcia, Región de	17,21	País Vasco	56,15
Castilla - La Mancha	19,74	Cantabria	55,79
Canarias	22,04	Ceuta	55,79
Andalucía	24,43	Extremadura	54,78
Melilla	24,62	Castilla y León	54,77
Extremadura	25,12	Galicia	53,3
Ceuta	26,03	Asturias, Principado de	50,86

Fuente: Instituto Nacional de Estadística, INE (EPA)

En la tabla 2.3 se pueden ver las tasas de paro y de actividad por comunidades y el total de la del país.

Respecto a la tasa de paro, se puede apreciar que Aragón se encuentra en la 3ª posición de menor tasa de paro, lo que es un buen indicativo, ya que con una menor tasa de paro debemos suponer que existe más predisposición para incentivar el consumo.

Otro dato importante es que, respecto a España, Aragón tiene un 5% menos de tasa de paro. Analizando la tasa de actividad los datos son algo peores, ya que Aragón se encuentra situado en la segunda mitad de la tabla, y por debajo de la tasa nacional, por lo que la apertura de un nuevo negocio podría ser de ayuda a mejorar dicha tasa.

Tabla 2.4: Ocupación Hotelera

	España		Aragón		Zaragoza Provincia		Zaragoza Capital	
	Último dato disponible	Variación Interanual	Último dato disponible	Variación Interanual	Último dato disponible	Variación Interanual	Último dato disponible	Variación Interanual
Nº de viajeros. Total	5.820.814	2,31	209.065	1,55	102.816	6,32	76.695	3,98
Nº de viajeros. Residentes en España	3.211.086	1,69	175.438	1,61	80.463	9,04	57.941	6,4
Nº de viajeros. Residentes en el extranjero	2.609.728	3,07	33.627	1,25	22.354	-2,42	18.754	-2,84
Nº de pernoctaciones. Total	16.511.496	1,01	436.803	5,49	183.324	13,17	134.190	50,11
Estancia media. (Nº días)	2,84	-1,27	2,09	3,88	1,78	6,44	1,75	44,37
Grado de ocupación por plazas. (%)	50,66	0,68	41,09	2,69	42,14	5,57	47,94	6,32
Grado de ocupación por habitaciones. (%)	59,17	1,07	45,72	2,76	52,29	5,98	59,86	6,45

Fuente: IAEST según la Encuesta de ocupación hotelera. INE

En la tabla 2.4 he analizado la ocupación hotelera de España, Aragón, Zaragoza provincia y Zaragoza capital y he visto que el único dato negativo es que se ha producido una variación negativa del número de viajeros que vienen del extranjero, por lo que, exceptuando dicho dato, se aprecia que el sector de la hostelería, sector muy ligado con el negocio de los restaurantes, se encuentra en una buena situación y poco a poco va mejorando sus datos.

Las variaciones que habido en Zaragoza capital son las mayores de las cuatro analizadas, lo que nos demuestra que la situación de nuestra ciudad es óptima para la creación de este tipo de negocios.

c) Factores socioculturales:

Una de las mayores fuentes de ingresos de España es el sector turístico y los ingresos de la ciudad de Zaragoza se encuentran en aumento. Actualmente a las personas se les detecta más intolerancias alimenticias, lo que lleva a que busquen lugares de comida sana para comer. Según algunos estudios, uno de cada cuatro hogares declara que algún miembro de la familia tiene un tipo de problema de alergia o intolerancia a ciertos alimentos.

A nivel mundial, estudios revelan que entre 220 y 520 millones de personas pueden estar sufriendo de alergia a los alimentos. Se estima que un 17% de los ciudadanos europeos podrían padecer una alergia alimentaria, y en 2025 se prevé que casi el 50% de la población tenga algún tipo de alergia.

d) Factores tecnológicos:

La tecnología es uno de los factores que más cambios ha introducido en los últimos años en el mundo de la restauración: se han diseñado electrodomésticos grandes y pequeños para la creación y conservación de alimentos en mejores condiciones, además de la creación de programas accesibles para realizar el control de gastos.

Otros puntos importantes a tener en cuenta son las infraestructuras, como por ejemplo que el local cuente con una buena conexión a Internet que permita a los clientes seguir estando en contacto para todo lo que necesiten, contar con una caja registradora con conexión a Internet que permita llevar un seguimiento de la salida de materias primas de la cocina, sin olvidarnos que también será muy importante un buen sistema de seguridad.

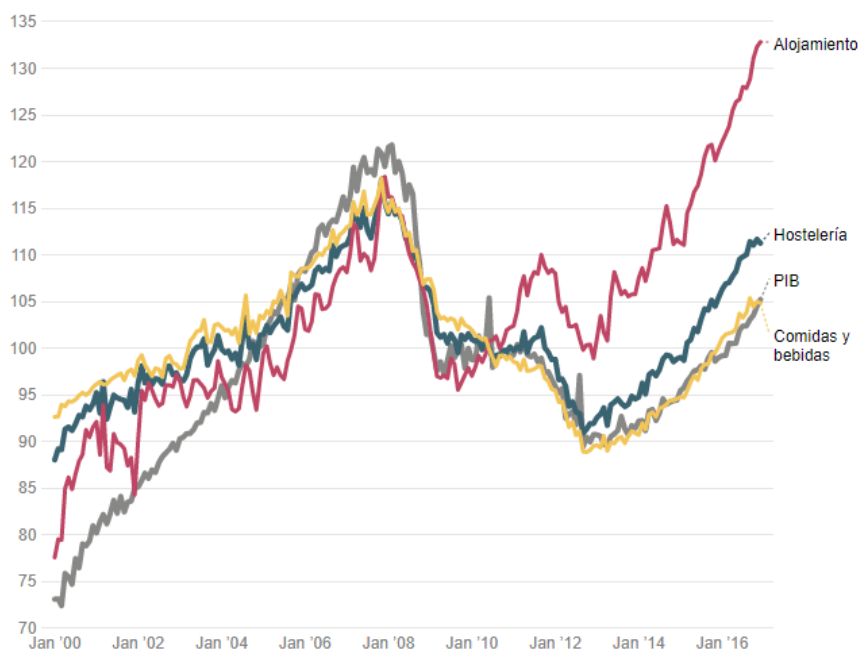
El restaurante contará con una *app*, una plataforma de pedidos en la página web, servicio de pago on-line, y una Tablet por cada mesa, que servirá como carta y como opción para realizar los pedidos.

2) Entorno específico

a) Datos del sector:

El sector creció en 2016 un 2%, hasta alcanzar los 35.131 millones de euros. Gracias a esto se pudo crear 47.000 empleos (la mayoría contratos temporales).

Grafico 2.1: Indicadores de Actividad del Sector Servicios.



Fuente: El confidencial, INE

En el *Gráfico 2.1: Indicadores de Actividad del Sector Servicios*, podemos ver cómo la línea de comidas y bebidas se recupera y tiene una tendencia alcista.

Tabla 2.5 Restaurantes y cafeterías. Aragón.

	Establecimientos	Plazas	Variación anual %
Total	3.017	202.109	2
Restaurantes	2.377	167.416	2,4
Cafeterías	640	34.693	0,3

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística según Anuario Estadístico de Turismo

En la *Tabla 2.5: Restaurantes y cafeterías.*, se muestra el número de establecimientos divididos entre restaurantes y cafeterías y la variación respecto al año anterior.

En este caso, ambos tipos han tenido una variación positiva, lo que significa que su número se ha incrementado.

b) Competidores:

Dentro de nuestros competidores podemos incluir tanto los restaurantes especializados en comida vegetariana, como los restaurantes no especializados, ya que en muchos restaurantes se están creando secciones vegetarianas. Algunos de los más importantes son: Restaurante Baobab, Pizzeria da Claudio, Bar Mr. Dumbo, Celebris, Palomeque, Bokoto Zaragoza, Croquetarte, Quema, El Viejo Negroni...

c) Clientes:

Es un lugar para toda la familia, por lo que no va dirigido a un target en concreto. Actualmente, un 8% de la población española opta por llevar una alimentación vegetariana, y dicho porcentaje se encuentra en aumento debido a los cambios en los gustos y la sensibilización hacia los animales por parte de la sociedad.

Una de las zonas del restaurante estará reservada a las comidas de negocios y trabajadores de la zona.

d) Proveedores:

Uno de los principales atractivos del restaurante es que los productos van a ser 100% ecológicos, por eso los proveedores deben encontrarse en la propia comunidad o asegurar la entrega de los productos en los plazos que se pacten.

Los proveedores buscados son: los agricultores de la propia comunidad autónoma (Aragón) y algunos distribuidores como: Mercado Central de Zaragoza, Ecoplaza, El Colmado con Luz y Alma, Marcelino, Herba-Optima, Ahimsa, Promotora altoaragonés de comercio y consumo alternativo y solidario...

3) Fuerzas de Porter:

Las Cinco Fuerzas de Porter es un modelo que nos permite analizar el nivel de competencia de nuestra organización dentro del sector al que pertenecemos. Este análisis, creado por Michael Porter en el año 1979, facilita el desarrollo de nuestra estrategia de negocio.

El modelo de Porter asume que hay cinco fuerzas importantes que determinan el poder competitivo de nuestra organización.

Según Porter, el estudio de estas cinco fuerzas nos permite llegar a un mejor entendimiento del grado de competencia de nuestra organización y nos posibilita la formulación de estrategias, bien para aprovechar las oportunidades del propio mercado o bien para defendernos de las amenazas que detectemos.

a) Poder de negociación de los Clientes:

Medio-bajo, si bien es cierto que cada vez existen más alternativas para poder elegir comer y se debe tener en cuenta la situación económica de la sociedad, los precios de la carta se encuentran fijados con antelación y estos no son negociables.

b) Poder de negociación de los Proveedores:

Medio-alto, para el buen funcionamiento de un restaurante de estas características es muy importante contar con proveedores de confianza y que te aseguren la entrega de los productos en el tiempo y cantidad acordados, ya que la clave de que un negocio de estas características funcione es la calidad del producto.

c) Amenazas de nuevos competidores:

Medio; en la actualidad existe una gran corriente hacia este tipo de restaurantes, pero para la apertura de ellos es necesario un gran desembolso inicial. El principal riesgo es que los restaurantes tradicionales adapten sus cartas y ofrezcan una mayor variedad de platos vegetarianos.

d) Amenaza de productos sustitutivos:

Medio-bajo; ya que las personas que optan por una alimentación vegetariana o vegana no encuentran fácilmente productos sustitutivos que se adapten a sus exigencias, por lo que la mayor amenaza sustitutiva sería que decidieran cocinar su propia comida.

e) Rivalidad en el sector:

Existe una gran rivalidad debido a la cantidad de competidores en el sector de la alimentación, además de tener una limitación de alimentos que poder ofrecer a tus clientes. Cada vez más grandes superficies ofrecen una sección dedicada a este tipo de productos, aunque con una oferta muy limitada.

4) Análisis DAFO:

El DAFO (iniciales de Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades) es una herramienta que permite al empresario analizar la realidad de su empresa, marca o producto para poder tomar decisiones de futuro.

El DAFO puede ser un buen comienzo cuando nos planteamos un nuevo proyecto empresarial ya que ayuda a establecer las estrategias para que éste sea viable.

El análisis DAFO se divide en dos partes:

- **Análisis interno: (Fortalezas y Debilidades)**

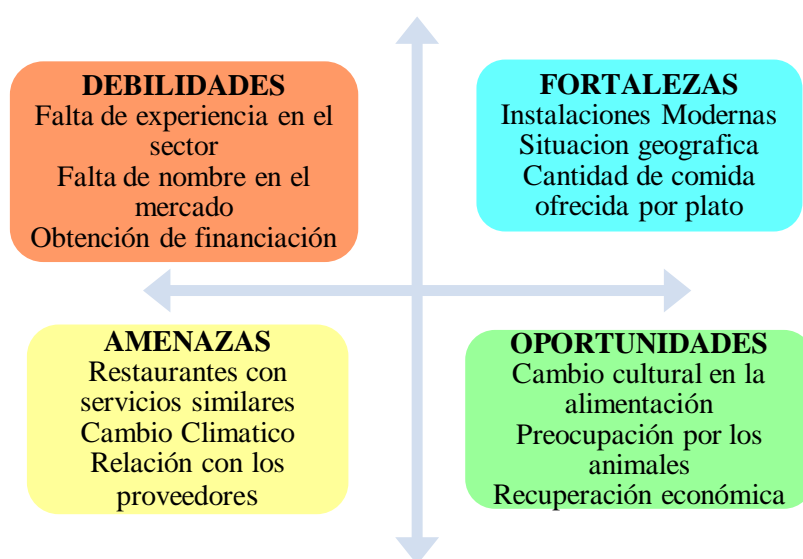
En esta fase se realiza una fotografía de la situación de la empresa o proyecto empresarial considerando sus Fortalezas y sus Debilidades.

- **Análisis externo: (Amenazas y Oportunidades)**

Tanto las Amenazas como las Oportunidades pertenecen al mundo exterior a la empresa, pero deberían ser tenidas en cuenta bien para superarlas, en el caso de las amenazas, o bien para aprovechar las oportunidades que brinda el mercado exterior.

Una vez realizado el análisis, es necesario definir una estrategia que lleve a potenciar las fortalezas, superar las debilidades, controlar las amenazas y beneficiarse de las oportunidades.

Grafico 2.2: Análisis DAFO



Fuente: Elaboración propia

Debilidades: La falta de experiencia y no ser conocidos son las mayores debilidades, ya que nos enfrentamos a restaurantes que tienen un nombre en el sector.

Fortalezas: La localización del local en el centro de la ciudad es un reclamo turístico que nos aporta una ventaja respecto a nuestros competidores directos, además, al realizar una limpieza de cara en el local alquilado, el restaurante tendrá una imagen actual y unas instalaciones con las últimas tendencias de electrodomésticos. Por otra parte, queremos alejarnos de la idea de platos pequeños de diseño, en los que la cantidad de comida no suele ser muy elevada.

Amenazas: En la actualidad, la principal amenaza es la apertura de restaurantes que ofrecen un servicio muy similar al nuestro. El cambio climático afecta más a un restaurante ecológico ya que la obtención de productos de calidad que se desea ofertar es más complicada. Los proveedores en este sector son muy importantes por lo que pueden alcanzar un gran poder.

Oportunidades: En la actualidad la gente tiene una mayor preocupación por la alimentación, se fijan más en los ingredientes que consumen a diario, además de la preocupación por los animales y el trato que estos reciben. Es visible que nos encontramos en una época de recuperación económica, en la que vuelve a incrementarse el turismo y el gasto por habitante, lo que es una buena noticia para todo tipo de comercios.

Capítulo 3: Estudio Legal

1) Análisis de la forma jurídica elegida

He decidido realizar una tabla con las formas jurídicas principales a las que podría optar una empresa como un restaurante.

Tabla 3.1: Tipo de empresas

Tipo de empresa	Nº socios	Capital	Responsabilidad
Empresario Individual (Autónomo)	1	No existe mínimo legal	El socio se responsabiliza con todos sus bienes
Emprendedor de Responsabilidad Limitada	1	No existe mínimo legal	Ilimitada con excepciones
Sociedad de Responsabilidad Limitada	Mínimo 1	Mínimo 3.000 euros	Limitada al capital aportado en la sociedad
Sociedad Limitada Nueva Empresa	Mínimo 1 Máximo 5	Mínimo 3.000 Máximo 120.000	Limitada al capital aportado en la sociedad
Sociedad Anónima	Mínimo 1	Mínimo 60.000 euros	Limitada al capital aportado en la sociedad

Fuente: Gobierno de España

Después de analizar la “*Tabla 3.1: Tipo de empresas*”, he llegado a la conclusión que la mejor opción para el restaurante es crear una Sociedad de Responsabilidad Limitada, ya que se puede crear con un único socio, un aporte económico inicial de 3.000€ y solo respondes con el capital aportado, lo que genera una seguridad de que en caso de que el negocio no resulte rentable, las pérdidas están limitadas.

Principales ventajas de la sociedad de responsabilidad limitada:

- Limitación de responsabilidad económica de los socios.
- Libertad de denominación social.
- Capital social mínimo reducido y no existencia de capital máximo.
- Posibilidad de aportar el capital en bienes o dinero.
- Sin límite mínimo ni máximo de socios.
- Fiscalidad interesante a partir de determinado volumen de beneficio.

Principales inconvenientes de la sociedad de responsabilidad limitada:

- Obligatoriedad de llevar contabilidad formal.
- Complejidad del Impuesto sobre Sociedades.
- No hay libertad para transmitir las participaciones.
- Desembolso inicial del total del capital

1. Trámites administrativos:

a) Trámites para la constitución:

Registro Mercantil Central: Certificación negativa del nombre de la sociedad.

Agencia Tributaria: Solicitud del Número de Identificación Fiscal provisional.

Notaria: Firma de la escritura de constitución de la sociedad.

Consejerías de Hacienda de las CCAA: Impuesto sobre transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados. (ITP y AiD). La creación de empresas está exenta del pago de este impuesto.

Registro Mercantil Provincial: inscripción de la empresa.

Agencia Tributaria: Solicitud del Número de Identificación Fiscal definitivo.

b) Trámites para la puesta en marcha:

I. Generales:

Alta en el Censo de empresarios, profesionales y retenedores: Declaración censal de comienzo, modificación o cese de actividad que han de presentar a efectos fiscales los empresarios individuales, los profesionales y las sociedades.

Impuesto sobre Actividades Económicas: Es un tributo derivado del ejercicio de actividades empresariales, profesionales o artísticas.

Alta en el régimen especial de trabajadores autónomos (RETA): Régimen que regula la cotización a la Seguridad Social de los trabajadores autónomos (empresarios individuales), comuneros y los socios y administradores de algunas sociedades.

Alta de los socios y administradores en los regímenes de la Seguridad Social: El alta en el régimen de la Seguridad Social que corresponda en cada caso, estará condicionado al tipo de sociedad y/o a la participación en el capital social.

Obtención y legalización del Libro de Visitas: No se impone a las empresas, adquirir o diligenciar cualquier clase de libro para anotar las actuaciones de la Inspección de Trabajo.

Legalización del Libro de actas, del Libro registro de socios, del Libro-registro de acciones nominativas y del Libro registro de contratos entre el socio único y la sociedad: La legislación actual obliga a las sociedades mercantiles a llevar unos libros-

registro (de actas, de socios o de acciones) y a realizar anualmente su presentación en el Registro Mercantil Provincial.

Legalización del Libro Diario y del Libro de Inventarios y Cuentas Anuales: Todos los empresarios que lleven su contabilidad según las disposiciones del Código de Comercio deberán elaborar los siguientes documentos contables: un Libro Diario y un Libro de Inventarios y Cuentas Anuales.

Obtención de un certificado electrónico: El certificado electrónico posibilita firmar documentos electrónicos e identificar inequívocamente al propietario de la firma.

II. Según la actividad:

Licencia de actividad: Licencias de instalaciones y obras, licencias de actividad y licencias de funcionamiento.

Inscripción en otros organismos oficiales y/o registros: En función de la actividad desarrollada se deberá comunicar con carácter obligatorio el inicio de la actividad en aquellas administraciones, autoridades y/o registros.

Registro de ficheros de carácter personal: Obligación de los responsables de gestionar datos de carácter personal para garantizar el derecho a la protección de dichos datos.

III. En caso de contratar trabajadores:

Inscripción de la empresa: La inscripción es el acto administrativo por el que la Tesorería General de la Seguridad Social asigna al empresario un número para su identificación y control de sus obligaciones (código de cuenta de cotización).

Afiliación de trabajadores: Acto administrativo por el que la Tesorería General de la Seguridad Social reconoce a las personas físicas su inclusión por primera vez en el Sistema de Seguridad Social.

Alta de los trabajadores en el Régimen de la Seguridad Social: Todo empresario que contrate a trabajadores deberá comunicar el alta en el Régimen de la Seguridad Social que corresponda.

Alta de los contratos de trabajo: Este trámite consiste en realizar la legalización o alta de los contratos de trabajo de los trabajadores por cuenta ajena.

Comunicación de apertura del centro de trabajo: Constituida la Sociedad o decidida por el empresario la iniciación de su actividad, se deberá proceder a la comunicación de

apertura del centro de trabajo, a efectos del control de las condiciones de Seguridad y Salud Laboral.

Obtención del calendario laboral: Las empresas deben exponer en cada centro de trabajo el calendario laboral, que deberá estar en lugar visible.

IV. Complementarios:

Registro de signos distintivos: Los Signos Distintivos se utilizan en la industria y en el comercio para distinguir los productos o servicios de una empresa de las demás concurrentes en el mercado.

V. Trámites de carácter específico

Bares, cafeterías, restaurantes y establecimientos hoteleros: Autorización de apertura.

Capítulo 4: Plan de marketing:

En este punto me gustaría resaltar que se realizó una encuesta a 95 personas, de diferentes grupos de edades, en las que se realizaban distintas preguntas de interés para este trabajo, como: ¿Ha estado en un restaurante vegetariano?, ¿Iría a un restaurante vegetariano?, ¿Conoce algún restaurante vegetariano?, ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato en un restaurante vegetariano?, ¿Qué tipo de plato prefiere comer?...

1) Localización del local:

Imagen 4.1 Distrito Casco Histórico



Fuente: Wikipedia

La elección de esta ubicación se basa principalmente en que se encuentra en la zona más turística de la ciudad, por lo que es una situación de paso y puede atraer a un gran número de comensales.

El local está ubicado en el nº9 de la calle Espoz y Mina a escasos metros de la calle Alfonso I y de la Plaza del Pilar. También se encuentra cerca del Mercado Central, uno de nuestros proveedores.

Su superficie es de 340m² en dos plantas y tiene espacio en ambas plantas para comedores, gran cocina, destacando un horno de leña con salida de humos, barra, dos servicios independientes en la planta calle, almacenes individuales, vestuario para personal, oficina y dos cámaras frigoríficas de cuerpo entero. Derecho a 14 mesas en terraza. (2.600€/mes)

2) Logo y nombre de la empresa

Imagen 4.2: Logo



Fuente: creación propia

El logo está inspirado es una casa, para dar sensación de hogar, dos hojas que representan que el restaurante es de comida vegetariana y en medio de las hojas unos cubiertos.

El logo es de color verde, ya que es un color que se asocia a lo ecológico y a las verduras, dos señas de identidad del restaurante.

El nombre de *Ecolife*, es una mezcla de *ecológico* con *vida* en inglés, queriendo hacer referencia a una vida sana y saludable.

3) Análisis de la población de Zaragoza:

Tabla 4.1: Indicadores

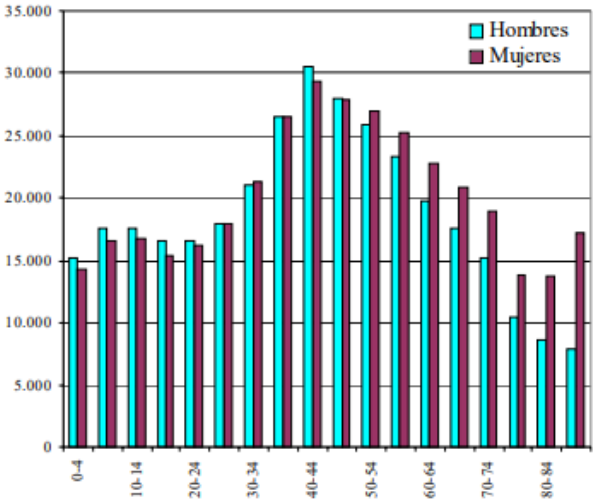
Superficie:	967.065.449 m ²	Tasa de Dependencia:	53,15 %
Densidad Población (hab/km ²):	721,66	Tasa de Envejecimiento:	147,47 %
Edad Media Hombres:	43 años, 7 días.	Tasa de Sobreenvjecimiento:	17,43 %
Edad Media Mujeres:	46 años, 3 meses, 26 días.	Índice de Juventud:	67,81 %
Población Española:	86,66 %	Índice de Maternidad:	19,08 %
		Índice de Tendencia:	86,60 %
		Tasa de Reemplazo:	75,27 %
		Índice de Infancia	14,02 %

Fuente: Padrón municipal de Zaragoza

En estos datos sobre la población de Zaragoza se puede observar que la edad media de la población es 46 años en mujeres y 43 años en hombres. Esto puede considerarse un buen dato, ya que se encuentran en una edad en la que se está trabajando y, por lo tanto, se dispone de dinero para poder salir de casa a comer fuera.

Un dato que sí es un poco preocupante es la alta tasa de envejecimiento de la ciudad, pero no se debe olvidar que nuestro mayor potencial de clientes provendrá del turismo.

Grafico 4.1: Pirámide población



Fuente: Padrón municipal de Zaragoza

Tabla 4.2 Población por edad y sexo

EDAD	HOMBRES		MUJERES		TOTAL Nº
	Nº	%	Nº	%	
0-4	15.179	4,52	14.321	3,96	29.500
5-9	17.505	5,21	16.560	4,58	34.065
10-14	17.572	5,23	16.733	4,62	34.305
15-19	16.508	4,91	15.435	4,27	31.943
20-24	16.530	4,92	16.225	4,48	32.755
25-29	17.887	5,32	17.917	4,95	35.804
30-34	21.068	6,27	21.214	5,86	42.282
35-39	26.535	7,90	26.568	7,34	53.103
40-44	30.499	9,07	29.333	8,11	59.832
45-49	28.017	8,34	27.911	7,71	55.928
50-54	25.930	7,72	27.040	7,47	52.970
55-59	23.346	6,95	25.221	6,97	48.567
60-64	19.771	5,88	22.744	6,29	42.515
65-69	17.510	5,21	20.848	5,76	38.358
70-74	15.222	4,53	18.962	5,24	34.184
75-79	10.461	3,11	13.833	3,82	24.294
80-84	8.623	2,57	13.709	3,79	22.332
>84	7.927	2,36	17.231	4,76	25.158
TOTAL	336.090	48,16	361.805	51,84	697.895

Fuente: Padrón municipal de Zaragoza

Como podemos ver tanto en la pirámide de la población como en la tabla, la mayor parte de la población se encuentra entre los 30 y 69 años, lo que en nuestro caso es un buen indicativo,

4) Horario de apertura al público:

12:30 – 16:30, 20:00 - 00:30, aunque estos horarios están sujetos a modificación en función del desarrollo del negocio.

Los lunes el local permanecerá cerrado por descanso semanal, y si fuera día festivo, el local cerrará el martes.

5) Público objetivo:

Como se ha explicado anteriormente no tenemos un target en concreto, pero dada la situación del establecimiento y sus características, una de las plantas sería empleada para

grupos y la otra para mesas de, como mucho, cuatro comensales, principalmente destinada a la captación de comidas de trabajo.

6) Publicidad:

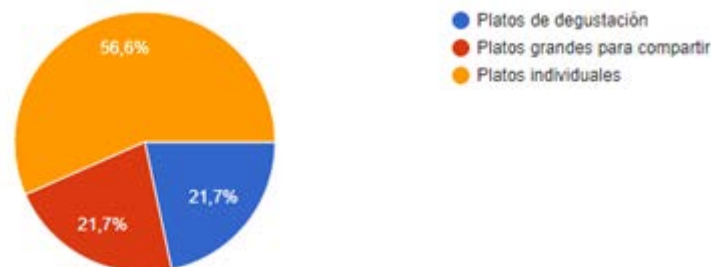
Dos semanas antes de la apertura se realizará una campaña inicial para dar conocer el establecimiento y su apertura. A continuación, se realizará publicidad mediante la instalación de dos *MUPIs* en la ciudad de Zaragoza, por una duración de 6 meses. Se llevará a cabo la creación de una página web y la apertura de cuentas en las diferentes redes sociales para realizar una publicidad on-line y acercar el restaurante a un número mayor de público.

7) Productos:

Como se ha mencionado anteriormente los productos serán ecológicos, frescos y de calidad, ya que son las principales señas de identidad del restaurante. Se ofrecerá una amplia carta en la que se especificará los ingredientes de cada plato para evitar que los consumidores puedan sufrir algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria.

La presentación de los platos será de diseño, sin llegar a ser platos de degustación ya que, después de realizar un estudio de mercado, se desechó esa opción.

Grafico 4.2: Tipo de plato

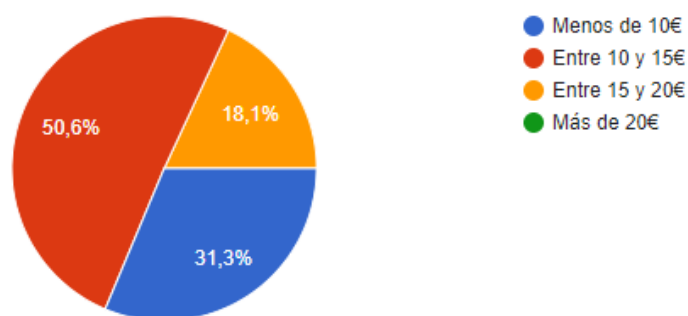


Fuente: Encuesta realizada. Creación propia

8) Precio de los productos:

Como he mencionado en la introducción de este capítulo se ha realizado un estudio de mercado a 95 personas mediante una encuesta, de la cual se ha obtenido como respuesta más votada un precio entre 10 y 15€, por lo que, para realizar el estudio de viabilidad del proyecto, se ha utilizado un valor medio de 11,75 €, aunque en realidad los precios oscilarán entre 8 y 15€ en función del plato.

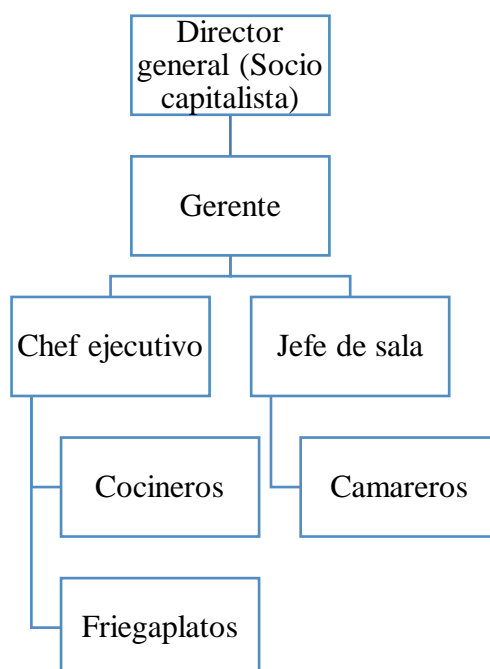
Grafico 4.3: Precio por plato



Fuente: Encuesta realizada. Creación propia

9) Organigrama:

Grafico 4.4 Organigrama empresa



Fuente: Creación propia

El gerente trabajará 40 horas a la semana: su semana será de miércoles a domingo y trabajará 4 horas en cada una de las comidas.

El chef ejecutivo trabajará de jueves a domingo un total de 24 horas, 6 horas cada día.

Se contará con 2 jefes de sala, uno para cada servicio, que trabajarán de martes a domingo: acudirán 1 hora antes del horario de apertura y saldrán 1 hora después del cierre.

Los cocineros y camareros tendrán contrato en función de las horas que trabajen cada semana: acudirán 1 hora antes del horario de apertura y saldrán 1 hora después del cierre.

El número de trabajadores oscilará en función del día.

Se contratará un friegaplatos para cada turno, trabajará 6 días a la semana: deberá acudir 1 hora antes del horario de apertura y saldrá 1 hora después del cierre.

10) Descripción de los diferentes puestos:

Gerente:

- Tener capacidad organizativa
- Liderazgo
- Capacidad de reacción a los problemas
- Habilidades en administración y gestión de empresas
- Saber comunicar
- Sociabilidad
- Vitalidad y compromiso para realizar el trabajo
- Tener conocimiento sobre los problemas sanitarios y de seguridad alimentaria
- Disfrutar de sentirse físicamente activo
- Idiomas
- Buena apariencia física

Tareas: supervisar el trabajo del resto de los empleados, gestionar las reservas, gestión de documentación, organización de eventos, trato con los clientes.

Chef ejecutivo:

- Creatividad
- Liderazgo
- Capacidad de trabajar bajo presión
- Capacidad de resolver problemas rápidamente
- Limpieza
- Conocimientos culinarios

Tareas: Planificación de la carta, organización, diseño de los platos, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo, supervisar el buen funcionamiento de los electrodomésticos, realización de inventarios, controles de materiales, mercancías, etc., encargado de realizar los pedidos de compra, elaborar los platos...

Cocineros:

- Limpieza
- Trabajar bajo presión
- Trabajar en equipo
- Conocimientos culinarios

Tareas: Responsable de la elaboración de los platos o menús en coordinación con el Chef, encargado de la presentación correcta de los platos, colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina, control y cuidado de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Friegaplatos:

- Soportar altas temperaturas
- Rapidez a la hora de realizar su trabajo
- Soportar la presión
- Buena forma física
- Interés en la cocina

Tareas: Limpieza de toda la cocina, tareas de mantenimiento, tareas de almacenaje y ayudar en todo lo que se le pida en la cocina.

Jefe de sala:

- Amabilidad.
- Capacidad de organizar y dirigir a un equipo
- Higiene / buena imagen
- Responsabilidad.
- Idiomas
- Capacidad de trato con clientes

Tareas: Estar en todo momento en comunicación con el gerente, controlar los inventarios de material y bebidas, recibir, acompañar y despedir al cliente, supervisar el estado y limpieza de las instalaciones, Supervisar el montaje de mesas y elementos de apoyo.

Camareros:

- Buena apariencia física
- Equilibrio
- Capacidad de trato con clientes
- Idiomas
- Saber trabajar en equipo
- Saber comunicar

Tareas: Preparar y presentar las bebidas y alimentos, atención a los clientes, cobro a los clientes, recoger las instalaciones, servir alimentos y bebidas a clientes, informar a los clientes acerca de los platos y resolver las dudas que estos tengan sobre ellos, anotación de los pedidos.

Capítulo 5: Análisis económico:

1) Estudio técnico de la inversión inicial:

Para poner en marcha el restaurante, una vez alquilado el local, se tendrá que realizar una limpieza y reacondicionar con una mano de pintura. Estos gastos ascenderían a 4.000€

El año 0 equivale a un mes, a contar desde el momento que se recibe el préstamo por parte del banco, ya que he considerado que es tiempo suficiente para poner en funcionamiento el negocio. El local cuenta con todos los papeles en regla por parte del dueño y eso agiliza los trámites para su apertura.

La cantidad de sueldos y salarios se ha calculado teniendo en cuenta la cantidad de horas que van a trabajar ya que durante la semana de antes de inaugurar estarán familiarizándose con el local para así agilizar el servicio desde el primer día.

Tabla 5.1 Inversión inicial

AÑO 0			
Alquiler:	2.600,00 €	Publicidad:	10.020,00 €
Acondicionamiento del local:	4.000,00 €	Alquiler mupin	9.100,00 €
Pintura	3.000,00 €	Impresión	920,00 €
Limpieza	1.000,00 €	Sueldos y salarios:	5.843,85 €
Infraestructuras:	73.987,09 €	Gerente:	2.500,00 €
Mobiliario	13.528,00 €	Chef ejecutivo:	1.246,15 €
Jarras, copas y vasos	2.369,50 €	Jefe de sala:	830,77 €
Cubertería	2.120,00 €	Cocineros:	373,85 €
Platos, vajillas y cuencos	4.790,00 €	Friegaplatos:	270,00 €
Electrodomésticos	44.700,00 €	Camareros:	623,08 €
Menaje de cocina	2.883,00 €	Seguridad:	200,00 €
Equipos informáticos:	3.596,59 €	Existencias iniciales:	5.604,43 €
Total:		102.255,36 €	

Fuente: Creación propia

2) Plan de financiación:

Financiación propia: Aportación inicial de 52.255,36 € incorporado al capital inicial.

Financiación ajena (Préstamo ICO) * :

Valor inversión: 50.000,00 €

Cuota mensual: 930,04 €

Mensualidades: 60

Total, pago de Intereses: 5.802,28 €

Tipo de interés mensual: 0,003673 %

Total a devolver: 55.802,28 €

* Cuadro de amortización del préstamo se encuentra en el Anexo.

3) Horizonte temporal del estudio

El estudio se va a realizar para un periodo de 5 años, se ha elegido esta cantidad para hacerla coincidir con el momento de la devolución del préstamo bancario.

4) Plan de ventas:

Para el cálculo de estas cantidades se ha previsto que los años 2 y 3 se espera un crecimiento del 0,01 y los años 4 y 5 un crecimiento del 0,02.

Tabla 5.2 Previsión de ventas

Periodo	Cantidad
Año 1	879.017,40 €
Año2	887.807,57 €
Año 3	896.685,65 €
Año 4	914.619,36 €
Año 5	932.911,75 €

Fuente: Creación propia

5) Plan de recursos humanos:

El gasto está calculado en función de las necesidades del local, en todos los puestos no se trabajan ni el mismo número de horas ni hay el mismo número de trabajadores.

Tabla 5.3 Gasto anual

Gasto anual	
Gerente:	30.000,00 €
Chef ejecutivo:	16.200,00 €
Cocineros mañana:	36.450,00 €
Cocineros noche:	45.900,00 €
Friegaplatos mañana:	14.040,00 €
Friegaplatos noche:	15.210,00 €
Jefe de sala Mañanas	21.600,00 €
Jefe de sala Noche	23.400,00 €
Camareros mañana:	46.211,54 €
Camareros noche:	65.542,50 €
Total	314.554,04 €

Fuente: Creación propia

6) Plan de explotación:

En el plan de explotación he llevado a cabo la suma de todos los costes estimados anualmente por parte de la empresa. En la tabla “5.4 Gastos totales anuales” se puede ver la previsión para el año 2, los gastos de estos años están corregidos por el IPC¹ esperado para el año 2019.

Tabla 5.4 Gastos totales anuales

Concepto	Año 1	Año 2
Materias primas	351.606,96 €	355.123,03 €
Arrendamiento local	31.200,00 €	31.200,00 €
Publicidad	4.140,00 €	4.202,10 €
Sueldos y salarios	314.554,04 €	319.272,35 €
Servicios independientes (seguridad)	1.440,00 €	1.461,60 €
Primas de seguros	1.000,00 €	1.015,00 €
Suministros	18.000,00 €	18.270,00 €
Intereses de préstamos	2.020,35 €	1.609,31 €
Otros gastos	36.000,00 €	36.540,00 €
Amortización de Inmovilizado	5.055,63 €	5.055,63 €
Servicios informáticos	2.400,00 €	2.436,00 €
Seguridad social a cargo de la empresa	74.234,75 €	75.348,27 €
Total	490.044,77 €	496.410,26 €

Fuente: Creación propia

¹ IPC 2019 1,5%

7) Balance Inicial

Tabla 5.5 Balance

ACTIVO		PASIVO Y NETO	
Activo No Corriente	73.987,09 €	Patrimonio Neto	52.255,36 €
Inmovilizado no material:	- €	Capital social:	52.255,36 €
Inmovilizado material:	73.987,09 €		
Mobiliario	73.987,09 €	Pasivo No Corriente	123.987,09 €
		Deuda a L/p	50.000,00 €
Activo Corriente	107.859,79 €	Proveedores de inmovilizado L/p	73.987,09 €
Banco	50.000,00 €		
Caja	52.255,36 €	Pasivo Corriente	5.604,43 €
Existencias	5.604,43 €	Proveedores	5.604,43 €
Total Activo	181.846,88 €	Total Pasivo y Neto	181.846,88 €

Fuente: Creación propia

8) Fondo de maniobra:

El fondo de maniobra es la parte del activo corriente de una empresa financiada con deuda a largo plazo (pasivo no corriente). Se calcula mediante la diferencia entre el activo corriente y la deuda a corto plazo (pasivo corriente). El fondo de maniobra también se conoce como fondo de rotación, capital circulante o por su nombre en inglés, working capital.

El fondo de maniobra será positivo cuando el activo circulante sea mayor al exigible a c/p. En esta situación la empresa será capaz de hacer frente a sus compromisos de pago inmediatos.

Fondo Maniobra = Activo Corriente – Pasivo corriente

$$FM = 107.859,79 - 5.604,43 = 102.255,36 \text{ €}$$

9) Presentación de resultados:

La cuenta de resultados² recoge los ingresos y gastos que ha tenido una empresa durante un periodo de tiempo.

El tipo impositivo es de 0.25, el correspondiente al impuesto de sociedades.

En la tabla se puede observar que todos los años se obtiene un beneficio más o menos constante.

² Antes se conocía como cuenta de pérdidas y ganancias

Tabla 5.6 Resultado del ejercicio

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas:	879.017,40 €	887.807,57 €	896.685,65 €	914.619,36 €	932.911,75 €
Coste de las ventas:	351.606,96 €	355.123,03 €	358.674,26 €	365.847,75 €	373.164,70 €
Margen bruto	527.410,44 €	532.684,54 €	538.011,39 €	548.771,62 €	559.747,05 €
Arrendamiento local	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €
Publicidad	4.140,00 €	4.202,10 €	4.269,33 €	4.354,72 €	4.450,52 €
Sueldos y salarios	314.554,04 €	319.272,35 €	324.380,71 €	330.868,32 €	338.147,42 €
Servicios independientes (seguridad)	1.440,00 €	1.461,60 €	1.484,99 €	1.514,69 €	1.548,01 €
Primas de seguros	1.000,00 €	1.015,00 €	1.031,24 €	1.051,86 €	1.075,01 €
Suministros	18.000,00 €	18.270,00 €	18.562,32 €	18.933,57 €	19.350,10 €
Otros gastos	36.000,00 €	36.540,00 €	37.124,64 €	37.867,13 €	38.700,21 €
Amortización de Inmovilizado	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	4.463,25 €
Servicios informáticos	2.400,00 €	2.436,00 €	2.474,98 €	2.524,48 €	2.580,01 €
Seguridad social a cargo de la empresa	74.234,75 €	75.348,27 €	76.553,85 €	78.084,92 €	79.802,79 €
Beneficio antes de intereses e impuestos	39.386,02 €	37.883,59 €	35.873,71 €	37.316,30 €	38.429,71 €
Gastos financieros	2.020,35 €	1.609,31 €	1.179,78 €	730,94 €	261,91 €
Beneficio antes de impuestos	37.365,67 €	36.274,29 €	34.693,93 €	36.585,36 €	38.167,80 €
Impuesto de sociedades	9.341,42 €	9.068,57 €	8.673,48 €	9.146,34 €	9.541,95 €
BENEFICIO NETO	28.024,25 €	27.205,71 €	26.020,45 €	27.439,02 €	28.625,85 €

Fuente: Creación propia

Capítulo 6: Análisis de viabilidad

1) Flujos de caja

El flujo de caja hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene una empresa o proyecto en un período determinado.

Se muestran los FC de caja en dos tablas, la primera con financiación ajena y en la segunda tabla sin financiación ajena.

Ya que los flujos de caja están calculados a partir de la cuenta de resultados mostrados en la tabla “5.6 Resultado del ejercicio” los flujos de cajas se mostrarán a partir del beneficio antes de intereses e impuestos.

Tabla 6.1 Flujos de caja con financiación ajena

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ben. antes de intereses e impuestos		39.386,02 €	37.883,59 €	35.873,71 €	37.316,30 €	38.429,71 €
Gastos financieros		2.020,35 €	1.609,31 €	1.179,78 €	730,94 €	261,91 €
Beneficio antes de impuestos		37.365,67 €	36.274,29 €	34.693,93 €	36.585,36 €	38.167,80 €
Impuesto de sociedades		9.341,42 €	9.068,57 €	8.673,48 €	9.146,34 €	9.541,95 €
BEN. NETO		28.024,25 €	27.205,71 €	26.020,45 €	27.439,02 €	28.625,85 €
Préstamo	50.000,00 €					
Reembolso el principal		- 9.140,11 €	- 9.551,15 €	- 9.980,68 €	- 10.429,52 €	- 10.898,55 €
Amortizaciones		5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	4.463,25 €
FC	- 52.255,36 €	23.939,77 €	22.710,19 €	21.095,40 €	22.065,13 €	22.190,56 €

Fuente: Creación propia

Tabla 6.2 Flujos de caja sin financiación ajena

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ben. antes de intereses e impuestos		39.386,02 €	37.883,59 €	35.873,71 €	37.316,30 €	38.429,71 €
Beneficio antes de impuestos		39.386,02 €	37.883,59 €	35.873,71 €	37.316,30 €	38.429,71 €
Impuesto de sociedades		9.846,50 €	9.470,90 €	8.968,43 €	9.329,07 €	9.607,43 €
BENEFICIO NETO		29.539,51 €	28.412,69 €	26.905,28 €	27.987,22 €	28.822,29 €
Amortizaciones		5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	4.463,25 €
FC:	- 102.255,36 €	34.595,14 €	33.468,32 €	31.960,91 €	33.042,85 €	33.285,54 €

Fuente: Creación propia

2) Tasa de actualización

La tasa libre de riesgo con la que se ha calculado es 1,44%, que es el rendimiento de un bono del estado a 10 años, a fecha 01/06/2018 y para la del mercado 0,043 correspondiente al IBEX 35.

Fórmula utilizada para el cálculo de la tasa de actualización:

$$WACC = K_d \times (D/V) \times (1-t) + k_e \times (E/V) \rightarrow 0,044858822$$

D: deuda financiera

E: Fondos propios

V= D+E

Kd: coste de la deuda

Ke: coste de los recursos propios

t: tipo impositivo

$$K_e = R_f + (R_m - R_f) \times \beta$$

Rf: tasa libre de riesgo

Rm: rentabilidad esperada del mercado

$$\beta_e = \beta_u \left[1 + \frac{D(1-t)}{E} \right]$$

β_u : Beta del sector

3) Valor actual neto (VAN)

El valor actual neto, también conocido como valor actualizado neto o valor presente neto, cuyo acrónimo es VAN, es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

$$VAN = -A + \frac{Q_1}{(1+k)^1} + \frac{Q_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+k)^n}$$

A: Desembolso Inicial

Q= Flujo de caja

K= tasa de actualización

n= Periodo de tiempo

VAN con financiación ajena= 46.283,79 €

VAN sin financiación ajena = 42.092,61 €

Se puede comprobar que en ambos casos es positiva, por lo que según este indicador la inversión sería viable.

4) TIR

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión es la media geométrica de los rendimientos futuros esperados de dicha inversión, y que implica por cierto el supuesto de una oportunidad para "reinvertir". En términos simples, diversos autores la conceptualizan como la tasa de descuento con la que el valor actual neto o valor presente neto (VAN o VPN) es igual a cero.

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+TIR)^t} - I = 0$$

F_t : el Flujo de Caja en el periodo t

I: el valor de la inversión inicial

N: es el número de periodos

TIR con financiación = 32,930%

TIR sin financiación = 18,930%

En ambos casos la rentabilidad calculada es positiva y bastante elevada, lo que nos indica que la inversión es viable.

5) Umbral de rentabilidad

El punto muerto o umbral de rentabilidad (expresado en unidades de producto o en unidades monetarias) representa el nivel de ventas para el que los ingresos y los costes totales de la empresa coinciden, y, por tanto, en el que el resultado o beneficio es cero. Se llama también umbral de rentabilidad porque es a partir de este punto cuando la empresa empieza a obtener beneficios, mientras que por debajo de este nivel obtendría pérdidas.

Tabla 6.3 Umbral de rentabilidad

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Gastos fijos	490.044,77 €	496.410,26 €	503.317,46 €	512.186,26 €	521.579,25 €
Ventas	879.017,40 €	887.807,57 €	896.685,65 €	914.619,36 €	932.911,75 €
Compra M.P	351.606,96 €	355.123,03 €	358.674,26 €	365.847,75 €	373.164,70 €
Beneficio bruto	527.410,44 €	532.684,54 €	538.011,39 €	548.771,62 €	559.747,05 €
Margen	60%	60%	60%	60%	60%
U. R.	816.741,28 €	827.350,43 €	838.862,43 €	853.643,76 €	869.298,74 €

Fuente: Creación propia

Se puede observar que las ventas de todos los años son ligeramente superiores al Umbral de Rentabilidad, ya que el proyecto, como hemos podido ver, es viable. También estos datos nos muestran el riesgo de la inversión, ya que una mínima variación puede provocar que el umbral de rentabilidad sea superior a las ventas previstas.

6) Análisis de sensibilidad:

Una vez realizado el estudio con los datos iniciales y comprobar que el proyecto es viable, he querido analizar lo que ocurriría en caso de que la ocupación del restaurante disminuyera. El análisis se ha realizado, con una disminución del 1% y 2% de la ocupación del restaurante.

Con una reducción del 1%, los flujos de caja y el análisis del VAN y TIR serían:

Análisis con financiación externa:

Tabla 6.4 Flujos de caja C.F. -1%

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de caja:	- 52.255,36 €	17.119,90 €	15.822,12 €	14.138,45 €	14.969,04 €	14.952,54 €

Fuente: Creación propia

VAN: 15.582,76 € > 0

TIR: 14,904% > 0

Análisis sin financiación externa:

Tabla 6.5 Flujos de caja S.F. -1%

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de caja:	- 102.255,36 €	27.775,27 €	26.580,25 €	25.003,96 €	25.946,76 €	26.047,52 €

Fuente: Creación propia

VAN: 12.709,66 € > 0

TIR: 9,083% > 0

En ambos casos los datos se mantienen positivos y el proyecto seguiría resultando viable.

Con una reducción del 2%, los flujos de caja y el análisis del VAN y TIR serían:

Análisis con financiación externa:

Tabla 6.6 Flujos de caja C.F. -2%

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de caja:	- 52.255,36 €	10.300,02 €	8.934,04 €	7.181,49 €	7.872,94 €	7.714,53 €

Fuente: Creación propia

VAN: -15.118,27 € < 0

TIR: -7,183% < 0

Análisis sin financiación externa:

Tabla 6.7 Flujos de caja S.F. -2%

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de caja:	- 102.255,36 €	20.955,39 €	19.692,17 €	18.047,00 €	18.850,66 €	18.809,51 €

Fuente: Creación propia

VAN: -16.673,29 € < 0

TIR: -1,983% < 0

Como se puede comprobar el proyecto deja de ser viable al perder un 2% de la ocupación ya que tanto el VAR como la TIR calculadas son negativas.

Capítulo 7: Conclusiones

La realización de este trabajo es un buen punto y final para el Grado en Finanzas y Contabilidad, ya que en él he podido aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de las diferentes asignaturas cursadas y ser consciente de la gran utilidad que pueden adquirir en la vida real si se decide emprender e intentar montar un negocio.

A lo largo de este trabajo se ha llevado a cabo un análisis riguroso de los distintos factores que pueden afectar a la puesta en funcionamiento de una empresa.

A la hora del análisis político, tuve que tener en cuenta la situación que hemos vivido en estos últimos tiempos, ya que cuando comencé este trabajo estaba el Partido Popular al frente del gobierno, mientras que al momento de la finalización el partido de gobierno es el PSOE, tras la moción de censura al Presidente anterior.

En algunos casos ha resultado complicado decidir qué datos tomar, ya que la situación económica del país es un poco complicada porque, a pesar de estar saliendo de la crisis, la economía de las familias se ha visto muy perjudicada y el poder adquisitivo de éstas ha disminuido, lo que afecta a la estimación de ingresos de la empresa.

El plan de marketing se ha intentado realizar de la manera más completa posible; para ello se llevó a cabo una encuesta a 95 personas, en las que se incluían personas de diferentes tramos de edad y con distinto poder adquisitivo para intentar que fuera una muestra representativa de la realidad.

Para llevar a cabo el análisis económico he realizado un estudio completo de los diferentes aspectos más importantes. A la hora de calcular las distintas cantidades se ha intentado acudir siempre a fuentes oficiales para que fuera lo más real posible. En el caso de los sueldos, se ha tenido en cuenta el convenio actual del sector, mientras que las amortizaciones se han llevado a cabo según las tablas de hacienda y el coste de ventas se ha considerado equivalente al 40% de los ingresos, un porcentaje algo superior al que aconsejan expertos en la materia (33,3%).

Para realizar el análisis de viabilidad he empleado los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera en sus diferentes asignaturas. Sobre el análisis de viabilidad quiero destacar que, en su vertiente original, da una rentabilidad bastante elevada: una TIR del 32,930% con financiación y del 18,930% sin financiación, pero al llevar a cabo este mismo análisis con una ocupación del local un 2% menor, la nueva TIR obtenida es de un -7,183% con financiación y de un -1,983% sin financiación, por lo tanto, ya no sería rentable llevar a cabo dicha inversión. Esto nos indica que es un negocio en el que se corre el peligro de entrar en pérdidas con facilidad y se debe tener mucho cuidado en la contabilidad del día a día e ir actualizando las previsiones cada poco tiempo, para evitar un incremento de los gastos que pueda obligar al cierre del negocio, y en el que el análisis de viabilidad toma un valor muy importante a la hora de tomar decisiones. Yo no aconsejaría llevar a cabo la inversión ya que los riesgos son muy elevados y no se puede garantizar la recuperación de todo el capital invertido para su puesta en funcionamiento.

En el análisis de viabilidad se ha podido comprobar que es más rentable llevar a cabo la inversión con ayuda de financiación ajena que sin ella, ya que en los casos que se obtiene una rentabilidad positiva siempre el resultado mayor ha sido el de con financiación ajena.

Para concluir, con un trabajo de estas características se puede apreciar que no todo el mundo puede emprender, ya que para hacerlo de forma segura lo aconsejable sería realizar un estudio de viabilidad, para el cual lo recomendable es tener una formación académica como la que obtienes en este grado para poder llevar a cabo el análisis en profundidad.

BIBLIOGRAFÍA:

- Amat, O. (2011). *Análisis de balances: claves para elaborar un análisis de las cuentas anuales: con casos prácticos resueltos*. Barcelona, España: BRESCA (PROFIT EDITORIAL).
- Archel Domench, P., Lizarraga Dallo, F., Cano Rodríguez, M., & Sánchez Alegría, S. (2015). *Estados contables: elaboración, análisis e interpretación* (5ª ed.). Madrid, España: Pirámide.
- Brealey, R., Myers, S., Marcus, A., & Mateos, P. (2010). *Finanzas corporativas*. Madrid, España: McGraw Hill.
- Brealey, R. A., Stewart, C. M., & Allen, A. (2015). *Principios de finanzas corporativas* (11ª ed.). Madrid, España: McGraw-Hill.
- De Pablo López, A., & Ferruz Agudo, L. (2008). *Finanzas de empresa*. Madrid, España: Centro de Estudios Ramón Areces.
- Esteo Sánchez, F. (2003). *Análisis de estados financieros: planificación y control: (comentarios y casos prácticos)* (4ª ed.). Madrid, España: Centro de Estudios Financieros.
- Fernández Sánchez, E. (2005). *Dirección estratégica de la empresa. Fundamentos y puesta en práctica*. Madrid, España: Delta Publicaciones.
- Fernández, P. (2007). *Valoración de empresas: cómo medir y gestionar la creación de valor* (3ª ed.). Barcelona, España: GESTIÓN 2000.
- González Pascual, J. (2016). *Análisis de la empresa a través de su información económico-financiera: fundamentos teóricos y aplicaciones* (5ª ed.). Madrid, España: Pirámide.
- Grant, R. M. (2014). *Dirección estratégica: conceptos, técnicas y aplicaciones* (8ª ed.). Madrid, España: Civitas.
- Guerras Martín, L. A., & Navas López, J. E. (2016). *Fundamentos de dirección estratégica de la empresa* (2ª ed.). Madrid, España: Editorial Civitas.
- Gutiérrez Díaz, G., Sáez Torrecilla, Á., & Fernández Fernández, A. (2009). *Contabilidad de costes y contabilidad de gestión. Vol. I* (2ª ed.). Madrid, España: McGraw Hill.

- Palomares Laguna, J., & Peset, M. J. (2015). *Estados financieros: interpretación y análisis*. Madrid, España: Pirámide.
- Rojo Ramírez, A. (2008). *Valoración de empresas y gestión basada en valor*. Madrid, España: Paraninfo.

Legislación:

- Departamento de salud y consumo. (2006, 23 mayo). DECRETO 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. Recuperado 15 mayo, 2018, de http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VERDOC&BASE=BOLE&PIECE=BOLE&DOCS=1-98&DOCR=2&SEC=BUSQUEDA_FECHA&RNG=200&SEPARADOR=&SEC-C-C=&PUBL-C=&PUBL=20060607&@PUBL-E=
- Departamento de vertebración del territorio, movilidad y vivienda. (2016, 3 agosto). Decreto Legislativo 1/2016, de 26 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Turismo de Aragón. Recuperado 15 mayo, 2018, de <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=920376642323>
- Departamento de vertebración del territorio, movilidad y vivienda. (2016, 26 julio). Decreto Legislativo 1/2016, de 26 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Turismo de Aragón. Recuperado 15 mayo, 2018, de <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=920376642323>
- Jefatura del Estado. (2014, 27 noviembre). Ley 27/2014, de 27 de noviembre, del Impuesto sobre Sociedades. Recuperado 15 mayo, 2018, de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2014/BOE-A-2014-12328-consolidado.pdf>
- Ministerio de economía y competitividad. (2016, 9 febrero). Resolución de 9 de febrero de 2016, del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas, por la que se desarrollan las normas de registro, valoración y elaboración de las cuentas anuales para la contabilización del Impuesto sobre Beneficios. Recuperado 15 mayo, 2018, de <https://www.boe.es/boe/dias/2016/02/16/pdfs/BOE-A-2016-1564.pdf>

- Ministerio de Economía y Hacienda. (2007, 16 noviembre). Real Decreto 1514/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad. Recuperado 15 mayo, 2018, de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2007/BOE-A-2007-19884-consolidado.pdf>
- Ministerio de la Presidencia. (2010, 3 julio). Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital. Recuperado 15 mayo, 2018, de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2010/BOE-A-2010-10544-consolidado.pdf>
- Vertebración del territorio, movilidad y vivienda. (s.f.). Oficina virtual de trámites. Recuperado 15 mayo, 2018, de <https://www.aragon.es/portal/site/GobiernoAragon/menuitem.bc635f27d1b850777f4dbc1754a051ca?vgnextoid=b0390eb4bb58b210VgnVCM100000450a15acRCRD&idTramite=571>

Webgrafía:

- Ayuntamiento de Zaragoza. (s.f.). Zaragoza turismo. Recuperado 30 abril, 2018, de http://www.zaragoza.es/cont/paginas/turismo/pdf/memoria16_acc.pdf
- Bankinter. (2018, 17 enero). IPC España 2018 y 2019: Previsión de subida (tablas). Recuperado 20 abril, 2018, de <https://blog.bankinter.com/economia/-/noticia/2016/8/24/previsiones-ipc-espana>
- Damodaran, A. (s.f.). Betas by Sector (US). Recuperado 15 mayo, 2018, de http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html
- EmpresaActual. (2016, 24 mayo). Qué es el WACC y para qué sirve. Recuperado 5 mayo, 2018, de <https://www.empresaactual.com/el-wacc/>
- Instituto Aragonés de Estadística / Informes de Coyuntura. (2018, 23 mayo). Ocupación Hotelera Aragón. Recuperado 30 mayo, 2018, de <http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Organismos/InstitutoAragonesEstadistica/Documentos/docs/Areas/Economia/InfCoy/Hoteles.pdf>
- Instituto Aragonés de Estadística. (s.f.). Principales indicadores. Recuperado 30 abril, 2018, de <http://www.aragon.es/DepartamentosOrganismosPublicos/Institutos/InstitutoAragonesEstadistica>

- Ministerio de Economía y Empresa. (s.f.). ICO Empresas y Emprendedores 2018. Recuperado 10 abril, 2018, de <https://www.ico.es/web/ico/ico-empresas-y-emprendedores/-/lineasICO/view?tab=tipoInteres>
- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. (s.f.). Elección de la forma jurídica. Recuperado 10 mayo, 2018, de <http://www.ipyme.org/es-ES/DecisionEmprender/FormasJuridicas/Paginas/FormasJuridicas.aspx>
- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. (s.f.). Trámites para la puesta en marcha. Recuperado 10 mayo, 2018, de <http://www.ipyme.org/es-ES/creaciondelaempresa/Paginas/Tramites.aspx>
- Servicio de Organización y Servicios Generales., & Observatorio Municipal de Estadística. (2018, 1 enero). Datos demográficos del padrón municipal. Recuperado 15 mayo, 2018, de <http://www.zaragoza.es/contenidos/estadistica/Cifras-ZGZ-18-01.pdf>

Anexo:

Anexo 1: Plantilla encuesta:

1) ¿Ha estado en un restaurante vegetariano?

Si (Pasar a la pregunta 3)

No (Pasar a la pregunta 5)

2) ¿Iría a un restaurante vegetariano?

Si

No (finalizar encuesta)

3) ¿Qué le pareció?

Mal, no volvería nunca a un restaurante de ese tipo (finalizar encuesta)

Normal, pero no sé si volvería a un restaurante de esas características

Repetiría en un restaurante de estas características

4) ¿Motivo por el que acudió?

Curiosidad

Uno de los comensales sigue una dieta vegetariana

Era una celebración y era el lugar elegido

Otro

5) ¿Conoce algún restaurante vegetariano?

Sí

No

Tal vez

6) ¿Que platos de los siguientes le apetecería probar?

Sopa de crema de champiñones y arroz salvaje

Sopa verde de bayas de goji y verduras

Filetes de coliflor con lentejas

Tacos de lentejas con salsa verde y pico de granada y mango

Hamburguesas vegetarianas con coliflor

Curry de coco vegetariano con fideos de camote

Ensalada de col rizada, garbanzo e hinojo con vinagreta de naranja

Muffin de calabaza

Rollos de canela de calabaza con chocolate blanco y crema de queso blanco glaseado

Pizza doble de calabaza y queso de cabra

Pizza de coliflor con pesto de yogur griego y verduras a la parrilla

7) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato en un restaurante vegetariano?

Menos de 10€

Entre 10 y 15€

Entre 15 y 20€

Más de 20€

8) Prefiere para comer

Platos de degustación

Platos grandes para compartir

Platos individuales

9) Edad:

Menos de 18

Entre 18 y 35

Entre 35 y 60

Más de 60

10) Alergias o intolerancias alimentarias

Si

No

No lo tengo claro

11) Genero

Hombre

Mujer

Otro

12) Renta media anual (netos)

0€(No trabajo)

Menos de 6.000€

Entre 6.000 y 20.000€

Más de 20.000€

Anexo 2: Ejemplo de carta:

Productos básicos:

Pan de pita: Harina, levadura fresca, azúcar, aceite de oliva, sal, agua.

Salsa de tomate: Tomate, aceite de oliva, cebolla, sal, azúcar

Masa de pizza: Harina, levadura, sal, azúcar, aceite de oliva, agua.

Caldo de verduras: Champiñones, puerro, pimiento verde, cebolla, zanahoria, apio, nabo

Ensaladas:

Ensalada de quínoa con espinacas, mango y aguacate: cebolla roja, mango, quínoa, espinacas, judías negras, tahini, limón, aceite de oliva, sal marina, pimienta, guindilla

Tomate en rodajas con albahaca, feta y balsámico: Tomate, queso feta, hojas de albahaca, vinagre balsámico

Pizzas:

Pizza de coliflor con pesto de yogur griego y verduras a la parrilla: Coliflor, ajo picado, sal, pimienta, queso parmesano, clara de huevo, yogur griego, albahaca, aceite de oliva, calabacín, tomate, masa de pizza.

Pizza doble de calabaza y queso de cabra: Masa de pizza, calabaza, cebolla roja, romero, comino, aceite de oliva, sal, pimienta, salsa de tomate, queso de cabra, queso mozzarella, orégano, pimiento rojo, albahaca.

Pasta, arroces:

Espaguetis al pesto: Ajo, pimiento, piñones, albahaca, aceite de oliva, pasta, queso parmesano

Tallarines con tofu y verduras: Cebolla, zanahoria, pimentón, pimienta, tomillo, pimiento verde, salsa de soja, pasta, sal marina, salsa de tomate, hierbas provenzales, aceite de oliva, tofu

Wok de tallarines con verduras: Brócoli, calabacín, cebolla, pimiento rojo, maíz, sal, aceite de oliva, champiñón, pimiento verde, salsa de soja, pasta

Fideuá con garbanzos: Ajo, puerro, zanahoria, sal, aceite de oliva, pasta, caldo de verduras, cebolleta, alga Arame, garbanzos

Paella de verduras: arroz bomba, caldo de verdura, champiñones, alcachofa, judía verde, tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, ajo, azafrán, pimentón dulce

Hamburguesas:

Hamburguesas vegetarianas con coliflor: Aceite de oliva, ajo, pimienta verde, cebolla, coliflor, salsa de tomate, caldo vegetal, azúcar, vinagre, chili en polvo, sal, mostaza, pimienta roja, pimienta, perejil, bollos sin gluten.

Hamburguesas de verduras con salsa de tomate: Coliflor, calabacín, cebolla, zanahorias, ajos, patata, avena, harina de garbanzo, orégano, salsa de tomate, aceite de oliva, sal, perejil, panes de hamburguesa

Sándwich, pitas:

Sándwich omelet de espinacas y tomate secado al sol: claras de huevo, Espinacas, tomates, pimienta jalapeño, pimienta negra, sal del Himalaya, panecillo

Pita con falafel: Garbanzos, ajo, cebollas, perejil y cilantro fresco en abundancia, sal, harina, pimentón rojo picante, de levadura en polvo, de pimienta negra molida, comino, canela, aceite de oliva, pan de pita

Sopas y caldos:

Sopa de crema de champiñones y arroz salvaje: Arroz, agua, cebolla, ajo, apio, coliflor, Sal del Himalaya, pimienta negra, cebolla en polvo, mostaza Dijon, champiñones, yogur griego, harina de avena

Gazpacho: Tomate pera, pimienta verde italiano, pepino, dientes de ajo, aceite de oliva, pan de hogaza duro, agua, sal, vinagre de jerez

Sopa de miso: setas shiitake, pimienta roja, tirabeque, cebollino, tofu, miso rojo, algas wakame

Albóndigas:

Albóndigas de arroz en salsa de ajetes, guisantes y queso feta: Arroz, cebolleta, ajetes, huevos, pimienta, pan rallado, sal, aceite de oliva, chalota, guisantes, piñones, queso feta, caldo de verduras

Albóndigas de tofu y wakame: Tofu, sésamo, pipas girasol. Salsa de soja, alga wakame, aceite de oliva

Hummus:

Hummus de pimiento rojo asado: Pimiento rojo, garbanzos, limón, tahini, aceite de oliva, sal, comino, pimentón dulce

Hummus de remolacha: Garbanzos, remolacha, limón, tahini, comino, ajo, sal, semillas de sésamo

Platos varios:

Vegetariano asado de capas, tortilla de camote y frijol negro: Patata, pimientos morrones, coliflor, calabacín, aceite de oliva, chili en polvo, comino, pimienta cayena, cebolla, ajo, orégano, salsa de tomate, agua, sal, frijoles vegetarianos, tortitas de maíz, queso, aguacate.

Buñuelos de calabacín al horno: Calabacín, queso de cabra, huevo, cebolla en polvo, sal, ajo en polvo, pimienta negra

Tartas de cebolla roja caramelizada y queso de cabra: harina, mantequilla vegetal, queso parmesano, sal, comino, agua, cebolla roja, aceite de oliva, anís, tomillo, vinagre balsámico, azúcar, huevo, leche de soja, crema, nuez moscada, pimienta, queso de cabra.

Tacos de lentejas con salsa verde y pico de granada y mango

Mango, granada, cilantro fresco, cebolla roja, limón, agua, lentejas verdes, tomate, pimientos, jalapeño, ajo, sal, pimienta, tortillas de maíz, queso.

Burrito de arroz de coliflor y ensalada tailandesa: Coliflor, aceite de cacahuete, cilantro, cebolla roja, harina de cacahuete, limón, salsa de soja, arroz, vinagre, jengibre, miel, sal, pimienta, pan plano (tortita de maíz)

Curry de coco vegetariano con fideos de camote: Aceite de coco, zanahoria, pimiento rojo, brócoli, cebolla roja, jengibre, curry amarillo en polvo, leche de coco, sal, patata, mango, chile rojo, vinagre de manzana, cilantro.

Postres:

Helado de plátano vegano: Plátanos, leche de soja, cacao, nueces, coco, semillas de chía, bayas de goji

Brownies: Plátanos, crema de cacahuete, cacao en polvo, leche vegetal

Rollos de canela de calabaza con chocolate blanco y crema de queso blanco glaseado: Harina, levadura, sal, azúcar, puré de calabaza, huevo, mantequilla vegetal, leche de soja, canela, jengibre, nuez moscada, cardamomo, chocolate blanco, queso crema.

Muffin de calabaza: harina, azúcar, levadura, vainilla, canela, sal, puré de calabaza, agua, aceite de oliva, vinagre, naranja, chocolate.

Pomelo asado con coco rallado: Pomelo, miel, coco rallado

Helados de banana, chocolate y coco: Dátiles, leche de almendras, vainilla, coco, cacao en polvo

Roll de avena y plátano relleno con manzana: Canela, manzana, plátano, avena, azúcar, leche de avena,

Bebidas:

Batido de Plátano y Coco Verde: Plátano, espinaca, agua de coco, mantequilla de almendra, extracto de vainilla

Bebida de coco y mango con chía: Agua de coco, Semillas de chía, mango, hielo

Batido desintoxicante: Apio, espinaca, pepino, limón, manzana, jengibre

Limonada de zanahoria: Zanahoria, limón, azúcar, agua, jengibre

Batido de melón y menta: Manzana, melón, menta, naranja

Tablas:

Todas las tablas que se muestran a continuación son de creación propia

Anexo 3: Préstamo ICO**Préstamo ICO**

Periodo	Cuota periodo	Int. Periodo	Reemb ppal	Cap. Vivo	Cap. Amort
0				50.000,00 €	0,00 €
1	930,04 €	183,63 €	746,41 €	49.253,59 €	746,41 €
2	930,04 €	180,88 €	749,15 €	48.504,43 €	1.495,57 €
3	930,04 €	178,13 €	751,91 €	47.752,53 €	2.247,47 €
4	930,04 €	175,37 €	754,67 €	46.997,86 €	3.002,14 €
5	930,04 €	172,60 €	757,44 €	46.240,42 €	3.759,58 €
6	930,04 €	169,82 €	760,22 €	45.480,20 €	4.519,80 €
7	930,04 €	167,03 €	763,01 €	44.717,19 €	5.282,81 €
8	930,04 €	164,22 €	765,81 €	43.951,38 €	6.048,62 €
9	930,04 €	161,41 €	768,63 €	43.182,75 €	6.817,25 €
10	930,04 €	158,59 €	771,45 €	42.411,30 €	7.588,70 €
11	930,04 €	155,76 €	774,28 €	41.637,02 €	8.362,98 €
12	930,04 €	152,91 €	777,13 €	40.859,89 €	9.140,11 €
13	930,04 €	150,06 €	779,98 €	40.079,91 €	9.920,09 €
14	930,04 €	147,19 €	782,84 €	39.297,07 €	10.702,93 €
15	930,04 €	144,32 €	785,72 €	38.511,35 €	11.488,65 €
16	930,04 €	141,43 €	788,61 €	37.722,74 €	12.277,26 €
17	930,04 €	138,54 €	791,50 €	36.931,24 €	13.068,76 €
18	930,04 €	135,63 €	794,41 €	36.136,83 €	13.863,17 €
19	930,04 €	132,71 €	797,33 €	35.339,51 €	14.660,49 €
20	930,04 €	129,78 €	800,25 €	34.539,25 €	15.460,75 €
21	930,04 €	126,85 €	803,19 €	33.736,06 €	16.263,94 €
22	930,04 €	123,90 €	806,14 €	32.929,92 €	17.070,08 €
23	930,04 €	120,94 €	809,10 €	32.120,82 €	17.879,18 €
24	930,04 €	117,96 €	812,07 €	31.308,74 €	18.691,26 €
25	930,04 €	114,98 €	815,06 €	30.493,68 €	19.506,32 €
26	930,04 €	111,99 €	818,05 €	29.675,63 €	20.324,37 €
27	930,04 €	108,98 €	821,05 €	28.854,58 €	21.145,42 €
28	930,04 €	105,97 €	824,07 €	28.030,51 €	21.969,49 €
29	930,04 €	102,94 €	827,10 €	27.203,41 €	22.796,59 €
30	930,04 €	99,90 €	830,13 €	26.373,28 €	23.626,72 €
31	930,04 €	96,86 €	833,18 €	25.540,10 €	24.459,90 €
32	930,04 €	93,80 €	836,24 €	24.703,86 €	25.296,14 €
33	930,04 €	90,72 €	839,31 €	23.864,54 €	26.135,46 €
34	930,04 €	87,64 €	842,40 €	23.022,15 €	26.977,85 €
35	930,04 €	84,55 €	845,49 €	22.176,66 €	27.823,34 €
36	930,04 €	81,44 €	848,59 €	21.328,06 €	28.671,94 €
37	930,04 €	78,33 €	851,71 €	20.476,35 €	29.523,65 €

38	930,04 €	75,20 €	854,84 €	19.621,52 €	30.378,48 €
39	930,04 €	72,06 €	857,98 €	18.763,54 €	31.236,46 €
40	930,04 €	68,91 €	861,13 €	17.902,41 €	32.097,59 €
41	930,04 €	65,75 €	864,29 €	17.038,12 €	32.961,88 €
42	930,04 €	62,57 €	867,47 €	16.170,65 €	33.829,35 €
43	930,04 €	59,39 €	870,65 €	15.300,00 €	34.700,00 €
44	930,04 €	56,19 €	873,85 €	14.426,15 €	35.573,85 €
45	930,04 €	52,98 €	877,06 €	13.549,09 €	36.450,91 €
46	930,04 €	49,76 €	880,28 €	12.668,81 €	37.331,19 €
47	930,04 €	46,53 €	883,51 €	11.785,30 €	38.214,70 €
48	930,04 €	43,28 €	886,76 €	10.898,55 €	39.101,45 €
49	930,04 €	40,02 €	890,01 €	10.008,53 €	39.991,47 €
50	930,04 €	36,76 €	893,28 €	9.115,25 €	40.884,75 €
51	930,04 €	33,48 €	896,56 €	8.218,69 €	41.781,31 €
52	930,04 €	30,18 €	899,85 €	7.318,83 €	42.681,17 €
53	930,04 €	26,88 €	903,16 €	6.415,67 €	43.584,33 €
54	930,04 €	23,56 €	906,48 €	5.509,20 €	44.490,80 €
55	930,04 €	20,23 €	909,81 €	4.599,39 €	45.400,61 €
56	930,04 €	16,89 €	913,15 €	3.686,25 €	46.313,75 €
57	930,04 €	13,54 €	916,50 €	2.769,75 €	47.230,25 €
58	930,04 €	10,17 €	919,87 €	1.849,88 €	48.150,12 €
59	930,04 €	6,79 €	923,24 €	926,63 €	49.073,37 €
60	930,04 €	3,40 €	926,63 €	-0,00 €	50.000,00 €

Anexo 4: Amortizaciones

Amortizaciones

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Mobiliario	676,40 €	676,40 €	676,40 €	676,40 €	676,40 €
Jarras, copas y vasos	592,38 €	592,38 €	592,38 €	592,38 €	0
Cubertería	151,43 €	151,43 €	151,43 €	151,43 €	151,43 €
Platos, vajillas y cuencos	342,14 €	342,14 €	342,14 €	342,14 €	342,14 €
Electrodomésticos	2.483,33 €	2.483,33 €	2.483,33 €	2.483,33 €	2.483,33 €
Menaje de cocina	360,38 €	360,38 €	360,38 €	360,38 €	360,38 €
Equipos informáticos:	449,57 €	449,57 €	449,57 €	449,57 €	449,57 €
Total	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	4.463,25 €

Anexo 5; Ingresos -1% de ocupación

Ingresos -1% Ocupación

Periodo	Cantidad
Año 1	863.862,12 €
Año 2	872.500,74 €
Año 3	881.225,75 €
Año 4	898.850,26 €
Año 5	916.827,27 €

Anexo 6; Ingresos -2% de ocupación

Ingresos -2% Ocupación

Periodo	Cantidad
Año 1	848.706,84 €
Año2	857.193,91 €
Año 3	865.765,85 €
Año 4	883.081,16 €
Año 5	900.742,79 €

Anexo 7: Umbral de rentabilidad con una ocupación de -1%

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Gastos fijos	488.024,42 €	494.800,95 €	502.137,68 €	511.455,32 €	521.317,34 €
Ventas	863.862,12 €	872.500,74 €	881.225,75 €	898.850,26 €	916.827,27 €
Compra M.P	345.544,85 €	349.000,30 €	352.490,30 €	359.540,11 €	366.730,91 €
Beneficio bruto	518.317,27 €	523.500,44 €	528.735,45 €	539.310,16 €	550.096,36 €
Margen	60%	60%	60%	60%	60%
U. R.	813.374,03 €	824.668,25 €	836.896,13 €	852.425,53 €	868.862,23 €

Anexo 8: Umbral de rentabilidad con una ocupación de -2%

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Gastos fijos	490.044,77 €	496.410,26 €	503.317,46 €	512.186,26 €	521.579,25 €
Ventas	848.706,84 €	857.193,91 €	865.765,85 €	883.081,16 €	900.742,79 €
Compra M.P	339.482,74 €	342.877,56 €	346.306,34 €	353.232,47 €	360.297,12 €
Beneficio bruto	509.224,10 €	514.316,35 €	519.459,51 €	529.848,70 €	540.445,67 €
Margen	60,00%	60,00%	60,00%	60,00%	60,00%
U. R.	816.741,28 €	827.350,43 €	838.862,43 €	853.643,76 €	869.298,74 €

Anexo 9: Sueldos y salarios:

Por persona y horas trabajadas.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total / semana
Gerente:	0,00 €	0,00 €	115,38 €	115,38 €	115,38 €	115,38 €	115,38 €	576,92 €
Chef ejecutivo:	0,00 €	0,00 €	0,00 €	77,88 €	77,88 €	77,88 €	77,88 €	311,54 €
Cocineros mañana:	0,00 €	62,31 €	62,31 €	62,31 €	62,31 €	62,31 €	62,31 €	373,85 €
Cocineros noche:	0,00 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	405,00 €
Friegaplatos mañana:	0,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	45,00 €	270,00 €
Friegaplatos noche:	0,00 €	48,75 €	48,75 €	48,75 €	48,75 €	48,75 €	48,75 €	292,50 €
Jefe de sala Mañanas	0,00 €	69,23 €	69,23 €	69,23 €	69,23 €	69,23 €	69,23 €	415,38 €
Jefe de sala Noche	0,00 €	75,00 €	75,00 €	75,00 €	75,00 €	75,00 €	75,00 €	450,00 €
Camareros mañana:	0,00 €	51,92 €	51,92 €	51,92 €	51,92 €	51,92 €	51,92 €	311,54 €
Camareros noche:	0,00 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	67,50 €	405,00 €
Total	0,00 €	487,21 €	602,60 €	680,48 €	680,48 €	680,48 €	680,48 €	3.811,73 €

Anexo 10: Ingresos estimados semanalmente:

Semana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Martes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Martes N	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €
Miércoles M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Miércoles N	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €
Jueves M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Jueves N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Viernes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Viernes N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Sábado M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Sábado N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Domingo M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Domingo N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Total	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Martes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €
Martes N	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €
Miércoles M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €
Miércoles N	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €
Jueves M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €
Jueves N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €
Viernes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €
Viernes N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €
Sábado M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €
Sábado N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €
Domingo M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €
Domingo N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €
Total	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	22.227,00 €	22.227,00 €	22.227,00 €

	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Martes M	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €
Martes N	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €
Miércoles M	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €
Miércoles N	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €
Jueves M	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €
Jueves N	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €
Viernes M	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €
Viernes N	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €
Sábado M	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €
Sábado N	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €
Domingo M	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €
Domingo N	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €
Total	22.227,00 €	22.227,00 €	22.227,00 €	22.227,00 €	22.227,00 €	22.227,00 €	20.460,00 €	20.460,00 €	20.460,00 €	20.460,00 €

	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Martes M	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	455,70 €	455,70 €
Martes N	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.116,00 €	1.116,00 €	683,55 €	683,55 €
Miércoles M	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	455,70 €	455,70 €
Miércoles N	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.116,00 €	1.255,50 €	1.255,50 €	1.116,00 €	1.116,00 €	683,55 €	683,55 €
Jueves M	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	455,70 €	455,70 €
Jueves N	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Viernes M	744,00 €	744,00 €	744,00 €	744,00 €	837,00 €	837,00 €	744,00 €	744,00 €	455,70 €	455,70 €
Viernes N	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Sábado M	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Sábado N	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.976,00 €	2.976,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Domingo M	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	2.790,00 €	2.790,00 €	2.604,00 €	2.604,00 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Domingo N	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	2.418,00 €	2.418,00 €	2.232,00 €	2.232,00 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Total	20.460,00 €	20.460,00 €	20.460,00 €	20.460,00 €	22.227,00 €	22.227,00 €	20.460,00 €	20.460,00 €	13.605,90 €	13.605,90 €

	41	42	43	44	45	46	47	48	49
Martes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Martes N	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Miércoles M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Miércoles N	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	683,55 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Jueves M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Jueves N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Viernes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	455,70 €	585,90 €	585,90 €
Viernes N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Sábado M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Sábado N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Domingo M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Domingo N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Total	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	13.605,90 €	15.233,40 €	15.233,40 €

	50	51	52
Martes M	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Martes N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Miércoles M	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Miércoles N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Jueves M	455,70 €	455,70 €	455,70 €
Jueves N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Viernes M	585,90 €	585,90 €	585,90 €
Viernes N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Sábado M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Sábado N	1.953,00 €	1.953,00 €	1.953,00 €
Domingo M	1.822,80 €	1.822,80 €	1.822,80 €
Domingo N	1.432,20 €	1.432,20 €	1.432,20 €
Total	15.233,40 €	15.233,40 €	15.233,40 €

Anexo 11: Gastos mensuales:

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Materias primas	21.769,44 €	21.769,44 €	27.211,80 €	21.769,44 €	44.454,00 €	35.563,20 €
Arrendamiento local	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €
Publicidad	690,00 €	690,00 €	690,00 €	690,00 €	690,00 €	690,00 €
Sueldos y salarios	31.805,77 €	23.523,46 €	23.180,77 €	29.796,35 €	23.409,23 €	29.204,42 €
Servicios independientes (seguridad)	120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €
Primas de seguros	0,00 €	0,00 €	250,00 €	0,00 €	0,00 €	250,00 €
Suministros	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
Intereses de préstamos	183,63 €	180,88 €	178,13 €	175,37 €	172,60 €	169,82 €
Otros gastos	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €
Amortización de Inmovilizado	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Servicios informáticos	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €
Seguridad social a cargo de la empresa	7.506,16 €	5.551,54 €	5.470,66 €	7.031,94 €	5.524,58 €	6.892,24 €
Total	47.605,56 €	37.365,88 €	37.189,56 €	45.113,66 €	37.216,41 €	44.626,48 €

	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Materias primas	32.736,00 €	32.736,00 €	34.149,60 €	27.211,80 €	21.769,44 €	30.466,80 €
Arrendamiento local	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €
Publicidad	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Sueldos y salarios	23.180,77 €	27.417,69 €	27.417,69 €	23.180,77 €	29.152,50 €	23.284,62 €
Servicios independientes (seguridad)	120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €
Primas de seguros	0,00 €	0,00 €	250,00 €	0,00 €	0,00 €	250,00 €
Suministros	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
Intereses de préstamos	167,03 €	164,22 €	161,41 €	158,59 €	155,76 €	152,91 €
Otros gastos	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €
Amortización de Inmovilizado	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	5.055,63 €
Servicios informáticos	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €
Seguridad social a cargo de la empresa	5.470,66 €	6.470,58 €	6.470,58 €	5.470,66 €	6.879,99 €	5.495,17 €
Total	36.238,46 €	41.472,49 €	41.719,68 €	36.230,02 €	43.608,25 €	41.658,33 €

Anexo 12: Cuenta de resultados – 1% ocupación:

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Desembolso inicial	102.255,36 €					
Ventas:		863.862,12 €	872.500,74 €	881.225,75 €	898.850,26 €	916.827,27 €
Coste de las ventas:		345.544,85 €	349.000,30 €	352.490,30 €	359.540,11 €	366.730,91 €
Margen bruto		518.317,27 €	523.500,44 €	528.735,45 €	539.310,16 €	550.096,36 €
Arrendamiento local		31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €
Publicidad		4.140,00 €	4.202,10 €	4.269,33 €	4.354,72 €	4.450,52 €
Sueldos y salarios		314.554,04 €	319.272,35 €	324.380,71 €	330.868,32 €	338.147,42 €
Servicios independientes (seguridad)		1.440,00 €	1.461,60 €	1.484,99 €	1.514,69 €	1.548,01 €
Primas de seguros		1.000,00 €	1.015,00 €	1.031,24 €	1.051,86 €	1.075,01 €
Suministros		18.000,00 €	18.270,00 €	18.562,32 €	18.933,57 €	19.350,10 €
Otros gastos		36.000,00 €	36.540,00 €	37.124,64 €	37.867,13 €	38.700,21 €
Amortización de Inmovilizado		5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	4.463,25 €
Servicios informáticos		2.400,00 €	2.436,00 €	2.474,98 €	2.524,48 €	2.580,01 €
Seguridad social a cargo de la empresa		74.234,75 €	75.348,27 €	76.553,85 €	78.084,92 €	79.802,79 €
Beneficio antes de intereses e impuestos		30.292,85 €	28.699,49 €	26.597,77 €	27.854,84 €	28.779,03 €
Gastos financieros		2.020,35 €	1.609,31 €	1.179,78 €	730,94 €	261,91 €
Beneficio antes de impuestos		28.272,50 €	27.090,19 €	25.417,99 €	27.123,90 €	28.517,11 €
Impuesto de sociedades		7.068,13 €	6.772,55 €	6.354,50 €	6.780,98 €	7.129,28 €
BENEFICIO NETO		21.204,38 €	20.317,64 €	19.063,49 €	20.342,93 €	21.387,84 €

Anexo 13: Cuenta de resultados – 2% ocupación:

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Desembolso inicial	102.255,36 €					
Ventas:		848.706,84 €	857.193,91 €	865.765,85 €	883.081,16 €	900.742,79 €
Coste de las ventas:		339.482,74 €	342.877,56 €	346.306,34 €	353.232,47 €	360.297,12 €
Margen bruto		509.224,10 €	514.316,35 €	519.459,51 €	529.848,70 €	540.445,67 €
Arrendamiento local		31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €	31.200,00 €
Publicidad		4.140,00 €	4.202,10 €	4.269,33 €	4.354,72 €	4.450,52 €
Sueldos y salarios		314.554,04 €	319.272,35 €	324.380,71 €	330.868,32 €	338.147,42 €
Servicios independientes (seguridad)		1.440,00 €	1.461,60 €	1.484,99 €	1.514,69 €	1.548,01 €
Primas de seguros		1.000,00 €	1.015,00 €	1.031,24 €	1.051,86 €	1.075,01 €
Suministros		18.000,00 €	18.270,00 €	18.562,32 €	18.933,57 €	19.350,10 €
Otros gastos		36.000,00 €	36.540,00 €	37.124,64 €	37.867,13 €	38.700,21 €
Amortización de Inmovilizado		5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	5.055,63 €	4.463,25 €
Servicios informáticos		2.400,00 €	2.436,00 €	2.474,98 €	2.524,48 €	2.580,01 €
Seguridad social a cargo de la empresa		74.234,75 €	75.348,27 €	76.553,85 €	78.084,92 €	79.802,79 €
Beneficio antes de intereses e impuestos		21.199,68 €	19.515,39 €	17.321,83 €	18.393,38 €	19.128,34 €
Gastos financieros		2.020,35 €	1.609,31 €	1.179,78 €	730,94 €	261,91 €
Beneficio antes de impuestos		19.179,34 €	17.906,09 €	16.142,05 €	17.662,44 €	18.866,43 €
Impuesto de sociedades		4.794,83 €	4.476,52 €	4.035,51 €	4.415,61 €	4.716,61 €
BENEFICIO NETO		14.384,50 €	13.429,57 €	12.106,54 €	13.246,83 €	14.149,82 €